KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2022

DASAR-DASAR **KULINER**

Semester 1

Nurul Hasbiana

2022

SMK/MAK Kelas X

Disclaimer: Buku ini disiapkan oleh Pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat dalam UU No. 3 Tahun 2017. Buku ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan yang dialamatkan kepada penulis atau melalui alamat surel *buku@kemdikbud.go.id* diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.

Dasar-Dasar Kuliner Semester 1 untuk SMK/MAK Kelas X

Penulis
Nurul Hasbiana

Penelaah
Prahashinta Dewie
Aan Nurhasanah
Rahmat Kusnedi

Penyelia/Penyelaras
Supriyatno
Wardani Sugiyanto
Mochamad Widiyanto
Wijanarko Adi Nugroho
Meylina

Kontributor
Linda Andayani Banuwa
Tierisma Tiar N. Hutagaol
Ai Nurhayati

Ilustrator
Dana Rizki Nur Adnan (kover)
Arief Firdaus (isi)

Editor
Imtam Rus Ernawati
Meylina

Desainer
Hasbi Yusuf

Penerbit
Penerbitan bersama antara Direktorat Sekolah Menengah Kejuruan dan Pusat Perbukuan
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Jalan Jenderal Sudirman Komplek Kemdikbudristek, Senayan, Jakarta 10270
https://buku.kemdikbud.go.id

Cetakan Pertama, 2022
ISBN 978-623-388-000-8 (PDF)
Isi buku ini menggunakan huruf Noto Serif/Noto San 10-16 pt, Steve Matteson
xvi, 176 hlm., 17,6 x 25 cm.

Kata Pengantar

Pusat Perbukuan; Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan; Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi memiliki tugas dan fungsi mengembangkan buku pendidikan pada satuan Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah, termasuk Pendidikan Khusus. Buku yang dikembangkan saat ini mengacu pada Kurikulum Merdeka. Kurikulum ini memberikan keleluasaan bagi satuan/program pendidikan dalam mengimplementasikan kurikulum dengan prinsip diversifikasi sesuai dengan kondisi satuan pendidikan, potensi daerah, dan peserta didik.

Pemerintah dalam hal ini Pusat Perbukuan mendukung implementasi Kurikulum Merdeka di satuan pendidikan dengan mengembangkan buku siswa dan buku panduan guru sebagai buku teks utama. Buku ini dapat menjadi salah satu referensi atau inspirasi sumber belajar yang dapat dimodifikasi, dijadikan contoh, atau rujukan dalam merancang dan mengembangkan pembelajaran sesuai karakteristik, potensi, dan kebutuhan peserta didik.

Adapun acuan penyusunan buku teks utama adalah Pedoman Penerapan Kurikulum dalam rangka Pemulihan Pembelajaran yang ditetapkan melalui Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 56/M/2022, serta Keputusan Kepala Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan Nomor 033/H/KR/2022 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 008/H/KR/2022 tentang Capaian Pembelajaran pada Pendidikan Anak Usia Dini, Jenjang Pendidikan Dasar, dan Jenjang Pendidikan Menengah pada Kurikulum Merdeka.

Sebagai dokumen hidup, buku ini tentu dapat diperbaiki dan disesuaikan dengan kebutuhan dan perkembangan keilmuan dan teknologi. Oleh karena itu, saran dan masukan dari para guru, peserta didik, orang tua, dan masyarakat sangat dibutuhkan untuk pengembangan buku ini di masa yang akan datang. Pada kesempatan ini, Pusat Perbukuan menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah terlibat dalam penyusunan buku ini, mulai dari penulis, penelaah, editor, ilustrator, desainer, dan kontributor terkait lainnya. Semoga buku ini dapat bermanfaat khususnya bagi peserta didik dan guru dalam meningkatkan mutu pembelajaran.

Jakarta, Juni 2022

Kepala Pusat,

Supriyatno

NIP 196804051988121001

Kata Pengantar

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Sehubungan dengan telah terbitnya Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 165/M/2021 tentang Program Sekolah Menengah Kejuruan Pusat Keunggulan (SMK PK), Direktorat SMK, Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi telah menyusun contoh perangkat ajar. Perangkat ajar merupakan berbagai bahan ajar yang digunakan oleh pendidik dalam upaya mencapai Profil Pelajar Pancasila dan capaian pembelajaran. Perangkat ajar meliputi buku teks pelajaran, modul ajar, video pembelajaran, modul Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila dan Budaya Kerja, serta bentuk lainnya.

Pendidik dapat menggunakan beragam perangkat ajar yang relevan dari berbagai sumber. Pemerintah menyediakan beragam perangkat ajar untuk membantu pendidik yang membutuhkan referensi atau inspirasi dalam pengajaran. Pendidik memiliki keleluasaan untuk membuat sendiri, memilih, dan memodifikasi perangkat ajar yang tersedia sesuai dengan konteks, karakteristik, serta kebutuhan peserta didik.

Buku ini merupakan salah satu perangkat ajar yang bisa digunakan sebagai referensi bagi guru SMK dalam mengimplementasikan Pembelajaran dengan Kurikulum Merdeka. Buku teks pelajaran ini digunakan masih terbatas pada SMK Pusat Keunggulan.

Selanjutnya, Direktorat SMK mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang terlibat dalam penyusunan buku ini mulai dari penulis, penelaah, *reviewer*, editor, ilustrator, desainer, dan pihak terkait lainnya yang tidak dapat disebutkan satu per satu. Semoga buku ini bermanfaat untuk meningkatkan mutu pembelajaran pada SMK Pusat Keunggulan.

Jakarta, Juni 2022

Direktur SMK

Prakata

Kuliner merupakan salah satu program keahlian yang ada di Sekolah Menengah Kejuruan. Di kompetensi keahlian ini, peserta didik belajar hal-hal yang berkaitan dengan mengolah makanan serta minuman melalui kegiatan pembelajaran teori dan praktik. Agar kegiatan pembelajaran berjalan dengan lancar, salah satu hal yang diperlukan adalah buku untuk siswa. Untuk itu, dibuatlah buku ini.

Buku yang berjudul *Dasar-Dasar Kuliner* ini disusun untuk membantu belajar peserta didik kelas X pada Program keahlian Kuliner berdasarkan kurikulum SMK Pusat Keunggulan. Buku ini diharapkan dapat menjadi salah satu sumber belajar yang dapat memperkaya pengetahuan dan keterampilan peserta didik sebelum mempelajari materi di kelas selanjutnya.

Terima kasih penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu penyelesaian buku ini. Semoga buku ini mampu memperkaya pengetahuan dan keterampilan peserta didik.

Selamat belajar.

Yogyakarta, Juni 2022

Nurul Hasbiana

Daftar Isi

Daftar Gambar

Daftar Tabel

Petunjuk Penggunaan Buku

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022
Dasar-Dasar Kuliner 1 untuk SMK/MAK Kelas X
Penulis: Nurul Hasbiana
ISBN: 978-623-388-000-8 (PDF)

Bab 5

Keamanan Pangan

Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan pendekatan kontekstual, kalian dapat menjelaskan konsep *Clean, Health, Safety, and Environment* (CHSE); menjelaskan pentingnya sanitasi, higiene, dan keamanan pangan; mengidentifikasi jenis serta upaya pencegahan bahaya dan risiko keamanan pangan; menerapkan langkah, standar, prosedur, dan praktik kebersihan; menyimpan bahan makanan dan mengidentifikasi titik rawan dalam sistem produk menggunakan metode HACCP.

Kover Bab

Bagian ini berisi gambar yang berkaitan dengan materi dan tujuan pembelajaran.

Selamat ya! Saat ini kalian telah diterima untuk bersekolah di SMK pada Program Keahlian Kuliner. Bagaimana perasaan kalian? Saat memilih program keahlian ini, apa kalian sudah memiliki gambaran tentang industri kuliner? Apakah harapan-harapan kalian bersekolah di program keahlian ini?

Gambar 1.1 Siswa SMK
Sumber: Hasbiana/Pusat Perbukuan

Kuliner merupakan hal-hal yang berhubungan dengan dunia memasak makanan mulai dari penyiapan bahan baku hingga makanan siap disantap. Ketika memilih untuk mempelajari dunia kuliner, kalian akan menemukan bahwa kuliner tidak sesederhana anggapan "hanya sekadar memasak".

Sebagai bagian dari industri pariwisata, bisnis kuliner memiliki peran penting, terutama dalam penyediaan kebutuhan makan dan minum wisatawan. Agar dapat profesional di bidang kuliner, banyak aspek yang perlu dipelajari. Untuk itu pada bab ini, yuk sama-sama belajar tentang industri pariwisata dan bisnis kuliner!

Kata Kunci
Industri, kuliner, pariwisata, bisnis

2 Dasar-Dasar Kuliner untuk SMK/MAK Kelas X

Pertanyaan Pemantik, Apersepsi, dan Kata Kunci

Pertanyaan Pemantik adalah pertanyaan untuk memotivasi kalian agar tertarik pada materi yang akan dipelajari.

Apersepsi merupakan pengantar berupa uraian atau kegiatan yang mendeskripsikan kaitan materi dengan kehidupan kalian sehari-hari.

Kata kunci adalah kata-kata penting yang ada pada bab tersebut.

A. Industri Pariwisata dan Perhotelan

Apakah kalian pernah pergi ke suatu tempat untuk bersenang-senang dalam waktu tertentu, menikmati hidangan yang berbeda, ataupun melepas penat? Jika pernah, kalian telah melakukan kegiatan berwisata.

Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan menjelaskan bahwa wisata merupakan kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara. Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah.

Gambar 1.2 Wisatawan
Sumber: 4045/Freepik.com/Hasbiana (2022)

Industri pariwisata merupakan sekumpulan bidang usaha yang menghasilkan barang ataupun jasa untuk melayani kebutuhan orang-orang yang berwisata. Dalam Undang-Undang Nomor 10 tahun 2009 ada berbagai bidang usaha yang berbeda, tetapi saling terkait. Bidang-bidang usaha tersebut antara lain usaha daya tarik wisata, kawasan pariwisata, usaha jasa transportasi wisata, jasa perjalanan wisata, jasa makanan dan minuman, akomodasi, jasa hiburan dan rekreasi, pertemuan, perjalanan intensif, konferensi, dan pameran, jasa informasi pariwisata, jasa konsultan pariwisata, jasa pramuwisata, wisata tirta, serta spa.

Bab 1 - Proses Bisnis Industri Kuliner 3

Materi Pembelajaran

Pada bagian ini disajikan materi dengan berbagai kegiatan belajar yang relevan untuk kalian.

Ayo, Berpikir!

Pada bagian ini kalian akan belajar menganalisis materi sesuai topik yang dipelajari secara individu.

Ayo, Berdiskusi!

Pada bagian ini, kalian akan belajar menganalisis materi sesuai topik yang dipelajari.

Ayo, Bereksplorasi!

Pada bagian ini kalian akan belajar dengan cara mencari informasi dari berbagai sumber sesuai topik yang dipelajari.

Ayo, Mencoba!

Pada bagian ini kalian akan belajar dengan cara mempraktikkan materi yang sedang dipelajari.

Refleksi

Pada bab ini kalian telah mempelajari materi tentang konsep industri kuliner, pentingnya kuliner pada industri pariwisata dan perhotelan, jenis-jenis usaha di industri kuliner, serta proses bisnis industri kuliner. Materi tersebut akan memperluas pengetahuan kalian terhadap dunia industri kuliner. Setelah mempelajari bab ini, refleksikan ilmu yang telah kalian peroleh dengan memberi tanda centang (√) pada pernyataan yang paling tepat di bawah ini.

Tabel 1.3 Refleksi Proses Bisnis Industri Kuliner

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya telah memahami konsep industri kuliner.		
2.	Saya mampu menjelaskan pentingnya kuliner pada industri pariwisata dan perhotelan.		

Refleksi

Pada bagian refleksi kalian akan dipandu untuk berpikir tentang materi yang telah dikuasai dan materi yang belum dikuasai.

Penilaian

1. Tugas Mandiri

Petunjuk:
Identifikasilah enam nama usaha kuliner beserta menu/jenis makanan yang dijual sesuai jenis usaha. Tuliskan hasil identifikasi kalian dalam tabel seperti contoh berikut. Kerjakan di buku tugas kalian.

Mengidentifikasi Usaha Kuliner di Lingkungan Sekitar

No.	Jenis Usaha Kuliner	Nama Usaha Kuliner	Menu yang Dijual
1.	Restoran mewah		

Penilaian

Pada bagian penilaian akan disajikan tugas/aktivitas serta pertanyaan-pertanyaan untuk mengukur penguasaan kalian terhadap materi.

Peta Materi

DASAR-DASAR KULINER 1

Industri Kuliner

- Industri Pariwisata dan Perhotelan
- Industri Kuliner
- Pentingnya Kuliner di Industri Pariwisata dan Perhotelan
- Jenis-Jenis Bisnis di Industri Kuliner
- Proses Bisnis Industri Kuliner

Perkembangan Teknologi Industri Kuliner

- Kegiatan Memasak
- Sejarah Memasak
- Teknologi di Bidang Industri Kuliner
- Komputerisasi di Industri Kuliner
- *Fusion Food* dan Gastronomi Molekuler

Jenjang Karier pada Industri Kuliner

- Keuntungan Bekerja di Bidang Industri Kuliner
- Profesi di Bidang Kuliner
- Peluang Berwirausaha di Bidang Kuliner
- Kepribadian dan Sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di bidang kuliner

Pelayanan Prima pada Industri Kuliner

- Pelayanan Prima
- Bekerja Sama secara Efektif dengan Kolega dan Pelanggan
- Bekerja dalam Lingkungan Sosial yang Berbeda
- Berkomunikasi secara Efektif melalui Telepon

Keamanan Pangan

- *Clean*, *Health*, *Safety*, *and Environment* (CHSE)
- Pengertian Keamanan Pangan
- Penyakit bawaan Makanan
- Prosedur Identifikasi dan Pencegahan Bahaya dan Risiko Keamanan Pangan
- Standar, Prosedur, dan Praktik Kebersihan

Membersihkan Area Peralatan Dapur

- Area dan Peralatan Dapur
- Penyimpanan Bahan Pembersih dan Bahan Saniter
- Prosedur Pembersihan dan Sanitasi di Area Dapur
- Prosedur Pembersihan Peralatan dan Perlengkapan Dapur
  - * Perawatan Alat Dapur
  - * Penanganan Limbah
  - * Penanganan Linen

Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja

- Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja
- Menyediakan Informasi Mengenai Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan (K3)
- Pelaksanaan dan *Monitoring* untuk Mengontrol Bahaya dan Risiko di Tempat Kerja
- Prosedur Dasar Pertolongan Pertama Saat Terjadi Insiden/Kecelakaan Kerja di Dapur

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022
Dasar-Dasar Kuliner 1 untuk SMK/MAK Kelas X
Penulis: Nurul Hasbiana
ISBN: 978-623-388-000-8 (PDF)

Bab 1

Proses Bisnis Industri Kuliner

Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan pendekatan kontekstual, kalian dapat memahami konsep industri pariwisata dan perhotelan, menjelaskan kembali pentingnya kuliner pada industri pariwisata dan perhotelan, menjelaskan jenis usaha di bidang kuliner, serta menjelaskan proses bisnis industri kuliner.

SMK BISA-HEBAT

siap kerja · santun · mandiri · kreatif

Selamat ya! Saat ini kalian telah diterima untuk bersekolah di SMK pada Program Keahlian Kuliner. Bagaimana perasaan kalian? Saat memilih program keahlian ini, apa kalian sudah memiliki gambaran tentang industri kuliner? Apa harapan-harapan kalian bersekolah di program keahlian ini?

Gambar 1.1 Siswa SMK Program Keahlian Kuliner

Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Kuliner merupakan hal-hal yang berhubungan dengan dunia memasak makanan mulai dari penyiapan bahan baku hingga makanan siap disantap. Ketika memilih untuk mempelajari dunia kuliner, kalian akan menemukan bahwa kuliner tidak sesederhana anggapan "hanya sekadar memasak".

Sebagai bagian dari industri pariwisata, bisnis kuliner memiliki peran penting, terutama dalam penyediaan kebutuhan makan dan minum wisatawan. Agar dapat profesional di bidang kuliner, banyak aspek yang perlu kalian pelajari. Pada bab ini, yuk sama-sama belajar tentang industri pariwisata dan bisnis kuliner!

A. Industri Pariwisata dan Perhotelan

Apakah kalian pernah pergi ke suatu tempat untuk bersenang-senang dalam waktu tertentu, menikmati hidangan yang berbeda, ataupun melepas penat? Jika pernah, kalian telah melakukan kegiatan berwisata. Pada saat melakukan kegiatan wisata, kalian disebut wisatawan.

Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan menjelaskan bahwa wisata merupakan kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara. Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah.

Gambar 1.2 Wisatawan

Sumber: Freepik.com/4045/Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

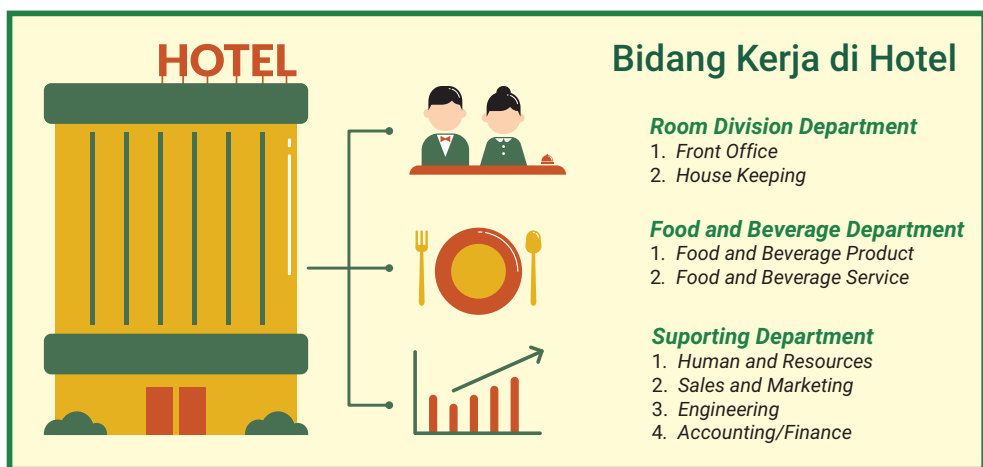
Industri pariwisata merupakan sekumpulan bidang usaha yang menghasilkan barang ataupun jasa untuk melayani kebutuhan orang-orang yang berwisata. Dalam Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 ada berbagai bidang usaha yang berbeda, tetapi saling terkait. Bidang-bidang usaha tersebut antara lain usaha daya tarik wisata, kawasan pariwisata, usaha jasa transportasi wisata, jasa perjalanan wisata, jasa makanan dan minuman, akomodasi, jasa hiburan dan rekreasi, pertemuan, perjalanan intensif, konferensi, dan pameran, jasa informasi pariwisata, jasa konsultan pariwisata, jasa pramuwisata, wisata tirta, serta spa.

Pada industri pariwisata, jasa akomodasi sangat esensial. Apa yang dimaksud dengan akomodasi? Dalam konteks pariwisata, akomodasi diartikan sebagai sesuatu yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan, seperti penginapan atau tempat tinggal sementara. Jenis akomodasi pada industri pariwisata antara lain hotel, motel, *resort*, hostel, *guest house*, restoran, dan rumah makan.

Ayo, Berpikir!

- Seberapa penting jasa akomodasi pada industri pariwisata?
- Apa yang terjadi jika sebuah tempat wisata tidak menyediakan akomodasi yang cukup dan layak?

Hotel merupakan salah satu contoh penyedia akomodasi yang cukup dikenal. Hotel memiliki klasifikasi tersendiri mulai dari hotel bintang lima hingga hotel melati (hotel dengan tarif sangat murah). Setiap jenis hotel dengan klasifikasi bintang berbeda memiliki standar pelayanan berbeda pula.

Hotel memiliki struktur organisasi sendiri dalam operasionalnya. Berbagai departemen di hotel saling berkaitan dan mendukung untuk memberikan pelayanan optimal kepada tamu. Jumlah dan jenis departemen di setiap hotel tidak selalu sama. Pembagian departemen ini sesuai besar kecilnya hotel. Adapun bidang kerja atau departemen yang ada di hotel secara umum dapat dilihat pada gambar 1.3 berikut.

Gambar 1.3 Departemen di hotel

Room division department merupakan kelompok departemen yang bertugas melayani tamu secara langsung. Pada departemen ini terdapat *front office* yang bertugas melayani kebutuhan pelanggan dalam pemesanan kamar, *check-in* dan *check out,* serta memberikan informasi kepada pelanggan. *House keeping department* bertugas membersihkan, menata, merawat kamar, dan area publik agar tamu merasa nyaman.

Food and beverage department bertugas menyediakan dan melayani kebutuhan makan dan minum pelanggan. *Food and beverage department* memiliki dua bagian, yaitu *food and beverage product* dan *food and beverage service*. *Food and beverage product* bertugas membuat produk, baik masakan maupun minuman, sedangkan *food and beverage service* bertugas menyajikan makanan kepada tamu.

Supporting department merupakan kumpulan departemen di hotel yang berperan sebagai pendukung operasional hotel. Dalam departemen ini terdapat *human and resources department* yang bertugas mengelola sumber daya di hotel agar berjalan efektif dan efisien, *sales and marketing department* sebagai tim pemasaran hotel, *engineering department* sebagai tim perbaikan dan perawatan peralatan di hotel, serta *accounting department* yang bertugas mengurus keuangan.

Ayo, Bereksplorasi!

Kunjungi hotel yang ada di lingkungan sekitar kalian. Selanjutnya, carilah informasi berkaitan dengan struktur organisasi hotel tersebut. Setelah itu, gambarlah dengan menarik hasil pencarian informasi kalian pada selembar kertas gambar dan presentasikan di kelas.

B. Industri Kuliner

Industri kuliner berawal dari adanya keinginan pemenuhan salah satu kebutuhan pokok manusia, yaitu makan. Pada zaman dahulu manusia mencari bahan makanan agar dapat bertahan hidup. Dengan metode berburu dan meramu, manusia menghabiskan waktu untuk memburu binatang dan mengumpulkan buah dan bunga yang dapat dimakan untuk bertahan hidup.

Seiring berjalannya waktu, manusia mulai mengenal peralatan dari tembikar dan logam untuk memudahkan kehidupannya. Manusia pun menemukan teknik baru dalam memasak. Makin modern manusia, makin

canggih pula teknologi yang digunakan. Begitu pula dalam dunia industri kuliner. Hingga saat ini dunia kuliner berkembang pesat dan berubah menjadi industri yang menjanjikan.

Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, kuliner berhubungan dengan kegiatan masak-memasak. Oleh karena itu, secara umum industri kuliner berkaitan dengan kegiatan pengolahan makanan. Ruang lingkup industri kuliner meliputi seluruh kegiatan ekonomi yang berkaitan dengan makanan.

Industri kuliner merupakan sektor yang sangat berpotensi untuk berkembang. Berdasarkan informasi dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, industri kuliner memberikan kontribusi cukup besar bagi total pendapatan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif, yaitu 30%. Dengan besarnya kontribusi tersebut, peluang bekerja dan berwirausaha dalam industri kuliner makin terbuka lebar.

C. Pentingnya Kuliner di Industri Pariwisata dan Perhotelan

Pada industri pariwisata dan perhotelan, kuliner memiliki peran penting. Industri pariwisata berhubungan dengan kuliner karena berperan menyediakan makanan di tempat wisata bagi para wisatawan. Kondisi demikian terjadi karena besarnya potensi para wisatawan membeli makanan di tempatnya singgah saat berwisata. Sangat kecil kemungkinan seorang wisatawan bepergian selama beberapa hari membawa makanan dari rumah. Oleh karena itu, kuliner dan industri pariwisata tidak dapat dipisahkan satu sama lain.

Gambar 1.4 Makanan merupakan salah satu daya tarik wisatawan
Sumber: Zukamilov/Freepik.com (2022)

Apakah kalian pernah mendengar istilah wisata kuliner? Dalam wisata kuliner, wisatawan berkunjung ke suatu daerah untuk mencicipi makanan khas daerah tertentu. Pengalaman menyantap hidangan yang berbeda dari daerah asal wisatawan menjadi kegiatan penting dalam wisata kuliner. Selain itu, wisatawan biasanya akan membeli oleh-oleh berupa makanan dari tempatnya berkunjung. Apakah kalian dapat menyebutkan contoh oleh-oleh berupa makanan? Dari mana daerah asal oleh-oleh tersebut? Tuliskan jawaban kalian pada tabel seperti contoh berikut. Kerjakan di buku tugas kalian.

Mengidentifikasi Makanan Oleh-Oleh

No.	Nama Makanan sebagai Oleh-Oleh	Daerah Asal

D. Jenis-Jenis Bisnis di Industri Kuliner

Usaha di bidang kuliner sangat banyak jenisnya. Setelah lulus dari SMK Program Keahlian Kuliner, kalian dapat bekerja atau berwirausaha di berbagai jenis usaha kuliner sesuai minat dan bakat kalian. Beberapa jenis usaha kuliner sebagai berikut.

1. Restoran (*Restaurant*)

Restoran merupakan usaha menyiapkan dan menyajikan makanan serta minuman kepada pelanggan. Restoran menyediakan tempat bagi orang duduk dan makan makanan yang dimasak serta disajikan di tempat dengan harga yang telah ditentukan. Restoran juga terkadang melayani pembeli yang menginginkan makanannya untuk dibawa pulang (*take away*). Restoran memiliki beberapa jenis seperti berikut.

a. *Fine Dining Restaurant*

Fine dining restaurant merupakan restoran yang memberikan pelayanan lengkap dengan makanan spesifik. Dekorasi *fine dining restaurant* pada umumnya mewah, dengan tata cara makan khusus yang telah diatur, terkadang harus menggunakan pakaian tertentu (*dress code*) untuk datang.

Fine dining restaurant memiliki harga makanan relatif mahal. Faktor penyebabnya antara lain bahan makanan, masakan yang disajikan, serta peralatan penyajian makanan yang berkualitas. Kemampuan *chef* di *fine dining restaurant* dalam mengolah makanan juga tidak diragukan lagi. Makanan-makanan tersebut disajikan secara menarik di atas alat saji yang telah disiapkan. Jenis restoran ini biasanya digunakan pelanggan untuk menjamu rekan bisnis atau acara resmi keluarga.

Gambar 1.5 *Fine dinning restaurant*
Sumber: Freepic.diller/Freepik.com (2022)

b. *Casual Restaurant*

Casual Restaurant merupakan restoran yang menjual produknya dengan harga rata-rata, dengan suasana yang *casual*. Suasana *casual* berarti suasana yang tidak terlalu resmi. Umumnya di restoran jenis ini tamu akan duduk di kursi yang telah disediakan dan memesan makanan melalui pelayan yang menghampirinya.

Menu yang disajikan jenis restoran ini lebih sederhana daripada *fine dining restaurant*. Selain itu, *casual restaurant* lebih sering digunakan pelanggan yang ingin makan sekaligus berkumpul bersama teman atau keluarga dalam suasana hangat tanpa canggung. Tidak ada tata cara makan khusus yang harus dilakukan pelanggan saat makan di restoran ini. Meskipun demikian, pelanggan tetap harus sopan dan menjaga etika.

Gambar 1.6 *Casual restaurant*
Sumber: Aksakalko/Freepik.com (2022)

c. *Fast Food Restaurant*

Mengedepankan pelayanan makanan dan minuman yang cepat adalah ciri khas restoran ini. Dekorasi ruangannya santai, peralatan makan simpel, tetapi tetap bersih dan rapi.

Pelanggan yang ingin makan di *fast food restaurant* perlu datang ke konter penjualan, memesan makanan, dan membayarnya. Setelah pembayaran selesai, pelanggan tidak perlu menunggu lama dan makanan akan segera disajikan. Saat di restoran ini, pelanggan juga bebas memilih tempat duduk setelah mendapatkan makanan pesanannya.

Gambar 1.7 *Fast food restaurant*
Sumber: Wirestock/Freepik.com (2022)

d. *Ethnic Restaurant*

Ethnic restaurant merupakan restoran khusus yang menjual makanan khusus suatu daerah atau negara tertentu, contohnya restoran khusus makanan India dan restoran khusus makanan Bali. *Ethnic restaurant* memiliki tata cara makanan khusus dan biasanya disesuaikan dengan

tradisi daerah asal makanan tersebut. Sebagai contoh, di restoran yang menjual makanan padang. Selain sendok, di restoran tersebut menyediakan air dalam mangkuk kecil untuk mencuci tangan. Contoh lain, restoran Jepang menyediakan sumpit untuk menyantap makanan yang disajikan.

Gambar 1.8 *Ethnic restaurant*
Sumber: Freestockcenter/Freepik.com (2022)

Pada industri kuliner terutama bidang restoran, ada sebuah penghargaan bergengsi yang bernama Michelin Star. Penghargaan ini diberikan kepada restoran-restoran yang memiliki kualitas produk yang baik. Penghargaan Michelin Star memiliki tiga tingkatan bintang dengan bintang satu merupakan bintang terendah dan bintang tiga merupakan bintang tertinggi.

Michelin Star kebanyakan diberikan kepada restoran-restoran bertipe *fine dining*. Meskipun demikian, restoran jenis lain juga dapat memperoleh penghargaan tersebut.

2. Kafe (*Café*)

Kafe disebut juga kedai kopi. Pada awalnya tempat-tempat ini hanya menyajikan kopi. Seiring perkembangan zaman, kafe juga menjual makanan tetapi dalam macam yang terbatas. Minuman kopi yang dijual di kafe sangat bervariasi, yaitu kopi-kopi yang diseduh manual ataupun menggunakan mesin espreso. Selain minuman kopi, kafe terkadang menyediakan minuman nonkopi untuk pelanggan-pelanggan yang tidak ingin membeli kopi. Kafe memiliki suasana tidak formal. Di Indonesia, mayoritas pelanggan yang datang ke kafe berusia remaja atau dewasa. Mereka membutuhkan tempat santai untuk mengobrol, mengerjakan tugas sekolah/kuliah, atau melakukan pekerjaan tertentu bagi para pekerja lepas (*freelancer*).

Gambar 1.9 Kafe
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

3. Toko Roti (*Bakery*)

Bakery adalah tempat usaha kuliner yang produk utamanya adalah kue dan roti. Sebagai contoh roti tawar, roti manis, *croissant,* aneka *danish pastry*, dan aneka *cake*. Selain kue dan roti kontinental, beberapa toko roti menjual kue-kue tradisional Indonesia. Pada umumnya toko roti (*bakery*) juga menerima pesanan kue sesuai permintaan pelanggan, seperti kue ulang tahun dengan desain tertentu.

Dalam membuat produk, ada *bakery* yang memiliki ruang khusus untuk memproduksi makanan. Meskipun demikian, ada juga *bakery* dengan ruang produksi dan tempat berjualannya berada di tempat yang sama. Kue dan roti yang dijual di *bakery* memiliki rentang harga berbeda. Makin bagus kualitas produk, harganya akan makin mahal.

Gambar 1.10 *Display* berbagai macam produk di toko roti
Sumber: Aleksandarmalivuk/Freepik.com (2022)

4. Katering (*Catering*)

Jenis usaha kuliner ini hanya memasak makanan ketika ada pesanan. Pilihan menu dan harga yang ditawarkan katering bervariasi. Bahkan, banyak katering dapat menyediakan makanan sesuai dengan anggaran pelanggan.

Dalam menjalankan usahanya, ada katering harian yang menyediakan kebutuhan makan pelanggan setiap hari pada periode tertentu. Katering harian menyediakan menu berbeda-beda setiap harinya untuk pelanggan yang relatif sama. Sebagai contoh, katering menyediakan makan siang peserta didik di sekolah atau di institusi tertentu. Ada juga katering yang hanya menerima pesanan untuk acara khusus, seperti pernikahan dan khitanan. Jenis katering tersebut tidak melayani penyediaan makanan harian. Meskipun demikian, ada juga katering yang melayani kedua jasa tersebut secara beriringan.

Gambar 1.11 Sajian makanan *catering*
Sumber: Pholigo/Freepik.com (2022)

5. Konter Makanan Kaki Lima (*Street Food Counter*)

Makanan yang dijual di pinggir jalan atau biasa disebut kaki lima sering dianggap sebelah mata. Meskipun demikian, konter makanan kaki lima (*street food counter*) juga dapat memberikan pelayanan makanan atau minuman kepada pelanggan dengan kualitas yang baik mengikuti standar keamanan pangan. Dapatkah kalian menyebutkan contoh makanan yang dijual kaki lima? Coba kemukakan pendapat kalian di kelas secara lisan.

Selain menjual makanan kekinian, banyak konter makanan kaki lima yang menjual makanan tradisional. Penjual makanan tradisional ini sering dijumpai di area pasar tradisional. Berbagai jenis makanan tradisional yang dijual antara lain kue lumpur, barongko, onde-onde, dan kue bingka.

Gambar 1.12 *Street food counter*
Sumber: Odua-Freepik.com/Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

6. Usaha Makanan Setengah Jadi (*Semi-Finished Food*)

Makanan setengah jadi merupakan makanan yang perlu diolah lebih lanjut sebelum dapat disajikan. Contoh makanan setengah jadi antara lain sosis, bakso, dan daging asap. Saat ini makanan setengah jadi memiliki banyak peminat karena dianggap lebih praktis. Usaha makanan setengah jadi pun dapat dilakukan dengan membuka toko atau menjualnya secara daring (*online*).

Ayo, Berdiskusi!

Kantin merupakan salah satu bagian dari industri kuliner. Coba diskusikan dengan teman kalian, apa yang dimaksud dengan kantin? Apa perbedaan kantin dengan restoran? Tuliskan hasil diskusi kalian di buku catatan.

E. Proses Bisnis Industri Kuliner

Keberlangsungan industri kuliner tidak terlepas dari proses bisnis industri kuliner. Proses bisnis industri kuliner merupakan prosedur atau langkah-langkah yang diikuti atau berbagai kejadian yang saling terkait untuk menghasilkan sebuah produk atau jasa kuliner. Salah satu alur proses bisnis dapat kalian lihat pada gambar berikut.

Gambar 1.13 Proses bisnis industri kuliner

Setiap jenis proses bisnis industri kuliner memiliki masukan (*input*), proses (*process*), dan luaran (*output*).

1. Masukan (*Input*)

Masukan (*input*) merupakan bagian awal berupa sumber daya yang digunakan dalam dunia industri kuliner. Sebelum memulai sebuah bisnis kuliner, kalian perlu mempertimbangkan ide/gagasan, peluang pasar, ataupun tren kuliner saat ini. Selain itu, bagian masukan (*input*) juga meliputi tenaga kerja, bahan-bahan masakan, serta sumber energi seperti listrik dan gas.

2. Proses (*Process*)

Proses (*process*) merupakan kegiatan atau langkah-langkah yang dilakukan untuk menghasilkan produk atau jasa. Dalam proses bisnis industri kuliner, ada kegiatan mengolah bahan makanan, mengelola limbah sisa proses pengolahan, perawatan area kerja dan alat, penentuan keputusan pembelanjaan, serta penjualan.

3. Luaran (*Output*)

Luaran (*output*) merupakan hasil yang dicapai, dapat berupa *output* positif ataupun negatif. Meskipun demikian, *output* yang diharapkan dari sebuah usaha kuliner adalah positif. Bentuk *output* positif dapat berupa produk berkualitas, makanan yang menarik, minuman yang cantik, dan pelayanan yang memuaskan konsumen.

Ayo, Bereksplorasi!

Kunjungilah industri kuliner terdekat, misalnya restoran, kafe, katering, dan *bakery* yang ada di lingkungan sekitar kalian. Secara berkelompok, analisislah proses bisnis industri tersebut dengan format seperti tabel berikut. Kalian dapat mengembangkan tabel sesuai kreativitas masing-masing. Kerjakan dalam buku tugas kalian.

Analisis Proses Bisnis Industri Kuliner

Nama Industri : ______________________________

Jenis : ______________________________

Alamat : ______________________________

Proses	Aspek	Deskripsi
Input	1. Bahan makanan yang digunakan.	
	2. Jumlah tenaga kerja.	
	3. Keterampilan khusus yang diperlukan oleh tenaga kerja.	
	4. Sumber energi yang digunakan.	
Process	1. Lama waktu pengolahan makanan.	
	2. Langkah pengolahan makanan (jika makanan yang diolah banyak, boleh ambil satu contoh saja).	
	3. Pengelolaan limbah.	
	4. Perawatan alat.	
Output	1. Produk.	
	2. Jasa.	
Informasi lain (jika ada):		

Rangkuman

Kuliner berhubungan dengan masakan. Bidang ini sangat dibutuhkan karena makan merupakan kebutuhan pokok. Dalam dunia pariwisata, kuliner berperan menyediakan kebutuhan makan dan minum bagi para wisatawan. Makanan dan minuman dibutuhkan oleh wisatawan dalam perjalanan, saat berada di tempat wisata, dan terkadang dibawa sebagai oleh-oleh.

Dalam penyediaan makanan dan minuman ada berbagai bentuk usaha di industri kuliner yang memiliki karakteristik berbeda. Sebagai contoh, restoran, kafe, toko roti, katering, dan kantin. Setiap jenis usaha layanan makanan memiliki proses bisnis yang terdiri atas *input*, *process*, dan *output*. *Input* merupakan sumber daya, modal, atau masukan yang akan digunakan dalam proses industri kuliner. Proses merupakan kegiatan yang berlangsung dalam sebuah industri kuliner. *Output* atau keluaran merupakan hasil dari proses yang telah dilakukan.

Refleksi

Pada bab ini kalian telah mempelajari materi tentang konsep industri kuliner, pentingnya kuliner pada industri pariwisata dan perhotelan, jenis-jenis usaha di industri kuliner, serta proses bisnis industri kuliner. Materi tersebut akan memperluas pengetahuan kalian tentang dunia industri kuliner. Setelah mempelajari bab ini, refleksikan ilmu yang telah kalian peroleh dengan membuat tabel seperti contoh di bawah pada buku tugas kalian. Berilah tanda centang (✓) pada pernyataan yang paling tepat.

Refleksi Proses Bisnis Industri Kuliner

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya telah memahami konsep industri kuliner.		
2.	Saya mampu menjelaskan pentingnya kuliner pada industri pariwisata dan perhotelan.		
3.	Saya mampu menjelaskan jenis-jenis usaha di industri kuliner.		
4.	Saya mampu menjelaskan proses bisnis industri kuliner.		

Berdasarkan uraian pada bab ini, manakah materi yang paling sulit kalian pahami? Kalian dapat mendiskusikan kesulitan-kesulitan yang ditemui dengan teman atau guru. Jika belum menguasai materi pada bab ini, pelajari ulang hingga kalian benar-benar paham. Setelah paham, lanjutkan dengan kegiatan berikutnya, dengan mengerjakan tugas.

Penilaian

1. Tugas Mandiri

Petunjuk:
Identifikasilah enam nama usaha kuliner beserta menu/jenis makanan yang dijual sesuai jenis usaha. Tuliskan hasil identifikasi kalian dalam tabel seperti contoh berikut. Kerjakan di buku tugas kalian.

Mengidentifikasi Usaha Kuliner di Lingkungan Sekitar

No.	Jenis Usaha Kuliner	Nama Usaha Kuliner	Menu yang Dijual
1.	Restoran mewah (*Fine dining restaurant*)		
2.	Makanan cepat saji (*Fast food restaurant*)		
3.	Kafe (*Café*)		
4.	Toko roti (*Bakery*)		
5.	Konter makanan kaki lima (*Street food counter*)		
6.	Usaha makanan setengah jadi (*semi-finished food*)		

Setelah kalian selesai mengerjakan, komunikasikan hasilnya dengan guru di kelas. Apakah jawaban yang kalian tulis sudah tepat?

2. Tes Tertulis

a. Soal Benar–Salah

Petunjuk: Berdasarkan pernyataan yang diberikan, tuliskan "Benar" jika pernyataan kalian anggap benar dan "Salah" jika kalian anggap salah pada kolom yang tersedia. Berikan pula alasan atas jawaban kalian tersebut! Kerjakan di buku tugas kalian.

No.	Pernyataan	Benar/ Salah	Alasan
1.	Industri kuliner merupakan sektor industri yang tidak memiliki potensi untuk berkembang.		
2.	Wisata kuliner merupakan bagian dari industri pariwisata.		
3.	Semua restoran memiliki karakteristik yang sama.		
4.	Kafe menyajikan kopi saja.		
5.	Produk yang berkualitas, makanan yang menarik, dan pelayanan yang memuaskan konsumen merupakan bagian dari *input* proses bisnis industri kuliner.		

b. Soal Uraian

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan benar!

1. Apa yang dimaksud dengan industri kuliner?
2. Mengapa industri kuliner penting di bidang pariwisata?
3. Apa yang dimaksud dengan *fine dining restaurant*?
4. Apa perbedaan bisnis industri kuliner dengan industri kuliner?
5. Jelaskan proses bisnis industri kuliner yang berkaitan dengan proses!

Pengayaan

Setelah kalian mempelajari industri kuliner, coba cari dan bacalah informasi atau referensi dari berbagai sumber mengenai “penghargaan *Michelin Star* untuk restoran”. Informasi tersebut dapat memperkaya pengetahuan kalian mengenai industri bidang kuliner. Diskusikan hasil pencarian kalian bersama guru dan teman-teman di kelas.

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022
Dasar-Dasar Kuliner 1 untuk SMK/MAK Kelas X
Penulis: Nurul Hasbiana
ISBN: 978-623-388-000-8 (PDF)

Perkembangan Teknologi Bidang Kuliner

Scan Here
MENU

Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan pendekatan kontekstual, kalian dapat menjelaskan kegiatan memasak, sejarah memasak, memahami perkembangan teknologi pada industri kuliner, memahami komputerisasi industri kuliner, serta mengetahui konsep *fusion food* dan gastronomi molekuler.

Kalian tentunya sudah sangat familiar dengan istilah memasak. Menurut kalian apa *sih* memasak itu? Adakah keterlibatan teknologi dalam memasak?

Gambar 2.1 Kegiatan memasak menggunakan perangkat teknologi
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Memasak merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari aktivitas manusia. Memasak bertujuan menyiapkan bahan makanan untuk dikonsumsi. Apakah kalian pernah memasak? Jika iya, coba ceritakan pengalaman kalian saat memasak!

Pada bab ini kalian akan belajar mengenai kegiatan memasak, sejarah memasak, dan perkembangan teknologi memasak. Perkembangan teknologi memasak dimulai dari penggunaaan peralatan berbahan batu dan kayu hingga teknologi modern pada saat ini. Untuk mengetahui informasi lebih lanjut mengenai perkembangan teknologi di bidang kuliner, mari simak pembahasan pada bab ini.

A. Kegiatan Memasak

Memasak merupakan kegiatan memanaskan bahan makanan untuk dikonsumsi. Langkah awal kegiatan memasak adalah menyiapkan bahan makanan. Bahan makanan disiapkan dengan cara dikupas, dicuci, dipotong, disaring jika perlu, diberi bumbu, dan dipanaskan. Proses pemanasan dilakukan dengan dibakar, digoreng, direbus, dipanggang atau dengan teknik lain.

Proses memberikan panas pada bahan makanan dapat dilakukan dengan cara konduksi, konveksi, dan radiasi. Untuk memahami perambatan panas secara konduksi, konveksi, dan radiasi, perhatikan penjelasan berikut.

1. Konduksi

Konduksi dimaknai sebagai perpindahan panas dengan sentuhan langsung antara benda yang memiliki suhu berbeda. Panas merambat melalui benda padat tanpa adanya pertukaran zat. Sebagai contoh proses konduksi terjadi ketika memanggang daging. Panas dari api merambat pada wajan/alat pemanggang dan secara langsung mengenai permukaan daging sehingga daging akan matang.

Gambar 2.2 Contoh konduksi panas dalam memasak
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

2. Konveksi

Konveksi dimaknai sebagai perpindahan panas dari satu tempat ke tempat lain bersama dengan zat perantaranya. Perambatan panas konveksi terjadi pada zat cair dan gas. Sebagai contoh, proses mengukus nasi. Ketika kalian mengukus nasi, uap air panas akan bergerak ke atas sehingga nasi yang dikukus menjadi matang karena panas tersebut. Selain mengukus, contoh konveksi dalam memasak dengan merebus. Pada proses ini, air panas yang berada di bawah wadah akan bergerak ke atas, sedangkan air dingin akan bergerak turun. Pergerakan tersebut menyebabkan perambatan panas sehingga seluruh air dalam wadah akan menjadi panas.

Gambar 2.3 Contoh konveksi panas dalam memasak
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

3. Radiasi

Radiasi dimaknai sebagai perpindahan panas dari satu benda ke benda lain tanpa memerlukan perantara. Dalam proses radiasi makanan tidak bersentuhan secara langsung dengan sumber panas, tetapi tetap merasakan panas. Sebagai contoh, saat memanaskan masakan menggunakan *microwave oven*. Meskipun tidak bersentuhan langsung dengan sumber panas, makanan akan menjadi panas karena radiasi gelombang mikro.

Gambar 2.4 Contoh radiasi panas dalam memasak
Sumber: Goffkein/Freepik.com (2022)

Sebelum belajar lebih lanjut, coba kalian tuliskan nama-nama makanan yang dimasak menggunakan konduksi, konveksi, dan radiasi dalam tabel seperti contoh berikut. Kerjakan dalam buku tugas kalian.

Contoh Makanan yang Dimasak Menggunakan Konduksi, Konveksi, dan Radiasi

Istilah Perambatan Panas	Nama Makanan
Konduksi	....
Konveksi	....
Radiasi	....

B. Sejarah Memasak

Penggunaan api untuk kegiatan memasak mulai ditemukan sekitar 1,9 juta tahun yang lalu. Menurut kalian, mengapa bahan makanan perlu dimasak sebelum dikonsumsi?

Manusia memasak makanan dengan tujuan sebagai berikut.

1. Meningkatkan rasa dan aroma makanan.
2. Memudahkan makanan untuk dikonsumsi.
3. Mematikan bakteri yang terkandung dalam makanan mentah.
4. Memudahkan proses pencernaan dan penyerapan kandungan gizi makanan pada tubuh, terutama karbohidrat, protein, dan lemak.

Pada zaman dahulu manusia memasak dan menyiapkan makanan dengan cara sederhana. Daging hewan hanya dibakar di atas api atau direbus agar lebih lunak, sedangkan buah-buahan dikumpulkan dan dikupas. Selain itu, pada zaman dahulu manusia dapat melakukan proses pengawetan bahan makanan dengan cara pengasapan ataupun pengeringan (Myhrvold, Young dan Bilet, 2011).

Seiring perkembangan zaman proses penyiapan makanan makin canggih. Setelah masa berburu dan meramu, manusia mulai mengenal bercocok tanam dan menemukan berbagai teknologi untuk memperoleh bahan makanan, memperpanjang umur simpan bahan makanan, dan mengolah makanan dengan berbagai cara. Perkembangan dunia kuliner dari zaman praaksara hingga saat ini dapat kalian pelajari pada infografis berikut.

Gambar 2.5 Sejarah memasak

Saat ini kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi berkembang pesat sehingga persiapan memasak serta pengawetan makanan juga berkembang cepat. Dengan banyaknya penemuan mesin dan peralatan canggih, memasak dalam skala industri menjadi lebih efektif dan efisien.

C. Teknologi di Bidang Industri Kuliner

Teknologi tidak dapat dipisahkan dari kegiatan memasak. Sejak zaman dahulu, manusia mengembangkan teknologi untuk memudahkan kehidupan, termasuk dalam menyiapkan dan mengolah makanan. Dengan demikian, perkembangan teknologi memengaruhi perkembangan dunia kuliner.

Pengaruh perkembangan teknologi dalam dunia memasak dapat kita temui pada perkembangan alat pemanas untuk memasak atau biasa disebut kompor. Coba amati gambar berikut.

Gambar 2.6 Perkembangan teknologi kompor

Ayo, Berpikir!

Berdasarkan gambar 2.6, kemukakan pendapat kalian secara lisan tentang perkembangan kompor dari masa ke masa!

Perkembangan teknologi juga berpengaruh terhadap penyimpanan dan pengawetan bahan makanan. Pengaruh tersebut dibuktikan dengan ditemukannya kulkas dan *freezer* sebagai teknologi yang mampu memperpanjang masa simpan bahan makanan. Adapun contoh teknologi pengawetan bahan makanan, yaitu pengasapan, pengasinan, dan pengeringan untuk menyimpan bahan makanan dalam jangka waktu lama.

Teknologi juga menjadikan proses penyiapan bahan makanan dalam memasak lebih cepat, efektif, dan efisien. Sebagai contoh, kegiatan mengupas kentang menggunakan pisau. Menurut kalian, apakah kegiatan mengupas kentang sejumlah 1 kuintal menggunakan pisau dapat diselesaikan dengan cepat? Tentu tidak. Kegiatan tersebut akan membutuhkan waktu lama. Jika ingin cepat, dibutuhkan banyak orang untuk menyelesaikannya. Oleh karena itu, diciptakanlah teknologi alat pengupas kentang. Tujuannya agar kegiatan mengupas kentang dalam jumlah banyak dapat dilakukan lebih cepat dengan tenaga manusia yang lebih sedikit.

Teknologi juga mendorong penemuan baru dalam metode memasak. Pada zaman dahulu manusia hanya mengenal teknik membakar. Saat ini ditemukan banyak metode dalam memasak seperti teknik *au bain marie* (baca: *au ban mah ree*), *vacuum frying* ataupun *sous vide* (baca: *suviid*). Pada masa yang akan datang, akan lebih banyak ditemukan teknik dengan metode baru.

Teknologi juga berkaitan dengan pengemasan bahan makanan. Banyaknya variasi cara pengemasan bahan makanan membantu manusia mendistribusikannya dengan lebih aman, masa simpan produk lebih lama, dan biaya lebih murah.

Berdasarkan uraian di atas, dapat diketahui bahwa teknologi sangat berperan dalam dunia kuliner. Teknologi digunakan untuk memperpanjang umur simpan bahan makanan, memudahkan kegiatan persiapan memasak, menjadikan kegiatan memasak lebih efektif dan efisien. Teknologi juga mendorong penemuan metode baru dalam memasak, memudahkan dalam pengemasan dan penyajian, serta memudahkan kegiatan dalam industri makanan.

D. Komputerisasi Industri Kuliner

Pesatnya perkembangan teknologi memengaruhi perkembangan di dunia industri kuliner. Salah satunya dibuktikan dengan digitalisasi dan komputerisasi dalam industri kuliner. Dunia digital dengan sistem komputer yang terus berkembang memudahkan manusia mengelola industri makanan.

Digitalisasi industri kuliner ditunjukkan dengan banyaknya restoran yang saat ini memasarkan produk melalui *website* dan media sosial. *Banner* promosi sudah tidak banyak lagi dipasang di pinggir jalan, tetapi diunggah melalui platform-platform digital. Pelanggan dapat memesan makanan di restoran melalui telepon, *website*, atau aplikasi pengiriman pesan.

Gambar 2.7 Komputerisasi dalam industri kuliner
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Contoh lain penerapan teknologi di dunia industri kuliner adalah banyaknya restoran yang mengadaptasi sistem digital dalam cara penerimaan pesanan (*taking order*). Saat pelanggan datang ke restoran dan memesan menu, pelayan (*waiter*) tidak perlu lagi mencatat pesanan secara manual. *Waiter* hanya perlu menggunakan teknologi berupa *computer tablet* yang telah disiapkan untuk memasukkan pesanan tersebut. Pesanan akan secara langsung terintegrasi dengan dapur sehingga juru masak dapat menyiapkannya dan terintegrasi dengan kasir untuk proses pembayaran. Dapatkah kalian memberikan contoh lain komputerisasi di dunia industri kuliner? Kemukakan jawaban kalian dalam forum diskusi kelas.

Gambar 2.8 *Computer tablet* untuk memasukkan pesanan
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

E. *Fusion Food* dan Gastronomi Molekuler

Apa yang kalian ketahui tentang *fusion food* dan gastronomi molekuler? Coba kemukakan pendapat kalian di kelas. *Fusion food* merupakan istilah yang digunakan untuk menjelaskan kombinasi masakan dari tradisi yang berbeda, baik dari asal negara, wilayah, maupun kebudayaannya. Sebagai contoh, makanan piza rendang. Piza merupakan makanan khas Italia, sedangkan rendang berasal dari Indonesia. Contoh lainnya *matcha misro*. *Matcha* berasal dari Jepang dan misro merupakan makanan khas Indonesia.

Ayo, Bereksplorasi!

Untuk memperdalam pemahaman kalian tentang *fusion food*, secara berkelompok carilah informasi dari berbagai sumber mengenai topik berikut.

1. Sejarah *fusion food*.
2. Ciri khas atau karakteristik *fusion food*.
3. Jenis-jenis atau klasifikasi *fusion food*.
4. Contoh-contoh masakan *fusion food*.

Kalian dapat bertanya kepada orang lain yang lebih mengerti, membaca buku di perpustakaan, berselancar melalui internet ataupun mengakses sumber-sumber lain yang relevan. Jika kalian mengalami kesulitan, komunikasikan kesulitan tersebut dengan guru yang mengajar.

Setelah selesai, presentasikan hasil pekerjaan kalian di kelas dan amati hasil presentasi dari kelompok lain. Apakah hasil pencarian yang kalian lakukan sama dengan kelompok lain? Adakah perbedaan hasil yang kalian temukan dengan kelompok lain? Jika ada, apa perbedaannya? Selanjutnya, mintalah konfirmasi guru untuk mendapatkan umpan balik.

Berbeda dengan *fusion food*, gastronomi molekuler merupakan cabang ilmu kuliner yang berfokus pada proses fisik dan kimiawi saat memasak. Mengolah makanan dengan ilmu gastronomi molekuler akan menjadikan hidangan berbeda. Perbedaan tersebut dapat dilihat dari segi rasa, bentuk, tekstur, dan penampilan. Contoh teknik gastronomi molekuler dalam dunia kuliner terdapat pada gambar 2.9. Dengan ilmu gastronomi molekuler, sari buah yang biasanya berbentuk cair dapat disajikan dalam bentuk butiran seperti caviar.

Gambar 2.9 Contoh gastronomi molekuler dan *fusion food*
Sumber: Volodymyr-T/Freepik.com (2022), Vimilkvimin/Freepik.com (2022)

Ayo, Bereksplorasi!

Untuk memperdalam pemahaman kalian tentang gastronomi molekuler, secara berkelompok carilah informasi dari berbagai sumber mengenai topik berikut.

1. Sejarah gastronomi molekuler.
2. Ciri khas atau karakteristik gastronomi molekuler.
3. Jenis-jenis teknik memasak yang digunakan dalam gastronomi molekuler.
4. Restoran atau rumah makan di sekitar tempat tinggal kalian yang menjual produk gastronomi molekuler (jika ada).

Buatlah infografis atau peta konsep yang menarik di selembar kertas dari hasil pencarian informasi yang telah kalian lakukan, lalu presentasikan hasilnya di kelas. Selanjutnya, mintalah konfirmasi guru untuk mendapatkan umpan balik.

Rangkuman

Memasak merupakan kegiatan memberikan panas pada bahan makanan menjadi makanan yang dapat dikonsumsi. Memasak menggunakan api sudah mulai dilakukan sekitar 1,9 juta tahun yang lalu dengan cara sederhana.

Seiring berjalannya waktu, dunia kuliner mengalami perkembangan, mulai dari penemuan alat-alat yang membantu dalam persiapan, proses pengolahan, hingga penyajian makanan. Selain itu, ditemukan teknik pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan, dan pengemasan makanan. Perkembangan teknologi digital dan komputerisasi juga telah memengaruhi bidang kuliner. Pengaruh tersebut ditunjukkan dengan adanya digitalisasi kuliner dalam pelayanan (*service*).

Refleksi

Pada bab ini kalian telah mempelajari materi mengenai perkembangan industri kuliner serta perkembangan teknologi yang memengaruhinya. Setelah mempelajari bab ini, refleksikan ilmu yang telah kalian peroleh dengan memberi tanda centang (✓) pada pernyataan yang tepat. Kerjakan dalam buku tugas kalian.

Refleksi Perkembangan Teknologi di Bidang Kuliner

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu menjelaskan sejarah memasak secara runtut.		
2.	Saya mampu memahami perkembangan teknologi di bidang kuliner.		
3.	Saya mampu memahami komputerisasi di bidang industri kuliner.		
4.	Saya mengetahui konsep *fusion food*.		
5.	Saya mampu mendeskripsikan konsep gastronomi molekuler dalam dunia kuliner.		

Setelah mempelajari bab ini, materi manakah yang paling sulit kalian pahami? Kalian dapat mendiskusikan kesulitan-kesulitan tersebut dengan teman atau guru untuk menemukan solusinya.

Apabila hasil refleksi menunjukkan bahwa kalian belum menguasai materi pada bab ini, ulang kembali materi-materi yang dijelaskan guru hingga kalian paham. Setelah paham, lanjutkan kegiatan pembelajaran dengan mengerjakan tugas.

Penilaian

1. Tugas Mandiri

Petunjuk Pengerjaan:

a. Pilihlah satu jenis peralatan memasak dan carilah informasi tentang perkembangan teknologi dari alat tersebut dengan membaca buku, artikel dari *website*, atau menonton video dari *YouTube*!

b. Komunikasikan hasil pekerjaan kalian dengan guru di kelas untuk mengetahui ketepatan atas jawaban kalian.

2. Tes Tertulis

a. Pilihan Ganda

Petunjuk: Kerjakan soal di bawah ini dalam buku tugas kalian. Tuliskan pilihan jawaban yang paling benar.

1. Berikut ini hal yang bukan termasuk kegiatan memasak, yaitu . . . .
   a. merebus telur
   b. menghidangkan masakan
   c. menggoreng ikan
   d. menumis bumbu
   e. membakar ayam

2. Manusia pertama kali memasak menggunakan teknik . . . .
   a. membakar
   b. menggoreng
   c. menumis
   d. mengukus
   e. merebus

3. Kafe pertama kali dibuka di Kota . . . .
   a. Alexandria
   b. London
   c. Konstantinopel
   d. Athena
   e. Paris

4. Perkembangan manusia dalam aktivitas memasak ketika tembikar diperkenalkan adalah . . . .
   a. belajar memasak menggunakan panci tanah liat
   b. memasak menggunakan panci logam
   c. mengenal teknik tim (*au bain marie*)
   d. memotong bahan makanan menggunakan pisau dari logam
   e. membuat buku memasak

5. Perkembangan teknologi di bidang industri kuliner menjadikan kegiatan memasak lebih . . . .
   a. sulit
   b. lama
   c. mudah
   d. rumit
   e. membosankan

6. Mengupas sayuran menjadi lebih cepat, efektif, dan efisien merupakan salah satu manfaat perkembangan teknologi di bidang industri kuliner pada aspek . . . .
   a. penyiapan dan pengolahan makanan
   b. penyimpanan bahan makanan
   c. pengawetan bahan makanan
   d. pengolahan bahan makanan
   e. pengemasan bahan makanan

7. Kegiatan berikut ini yang tidak termasuk dalam komputerisasi industri kuliner adalah . . . .
   a. pemasaran digital (*digital marketing*)
   b. pemesanan produk (*reservation*)
   c. penerimaan pesanan (*taking order*)
   d. pembayaran pesanan (*billing*)
   e. penghidangan makanan (*serving food*)

8. Istilah yang digunakan untuk kombinasi dari beberapa masakan berbeda tradisi disebut . . . .
   a. *gastronomy molecular*
   b. *fusion food*
   c. *modern cooking*
   d. *ancient cuisine*
   e. *traditional cooking*

9. Contoh *fusion food* adalah . . . .
   a. bika ambon
   b. nasi biryani
   c. gulai otak
   d. piza rendang
   e. gudeg jogja

10. Gastronomi molekuler merupakan cabang ilmu kuliner yang berfokus pada . . . .
    a. penyajian makanan atraktif
    b. teknik dasar pengolahan makanan
    c. pengemasan makanan yang ramah lingkungan
    d. proses fisik dan kimiawi pada saat memasak
    e. kombinasi masakan yang berbeda tradisi

b. Soal Uraian

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan benar!

1. Uraikan secara singkat sejarah memasak!
2. Apa manfaat perkembangan teknologi dalam pengemasan makanan di bidang kuliner?
3. Berilah dua contoh penerapan komputerisasi di bidang industri kuliner!
4. Apa yang dimaksud dengan *fusion food*? Berikan contohnya!
5. Apa yang dimaksud dengan gastronomi molekuler? Berikan contohnya!

Pengayaan

Setelah mempelajari perkembangan industri kuliner, cobalah kalian mencari informasi mengenai penggunaan robot di dapur. Kalian dapat mencari informasi tersebut melalui berbagai sumber seperti internet, buku, dan jurnal. Sajikan informasi yang kalian temukan di buku catatan. Diskusikan hasilnya bersama teman dan guru dalam forum diskusi kelas.

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022
Dasar-Dasar Kuliner 1 untuk SMK/MAK Kelas X
Penulis: Nurul Hasbiana
ISBN: 978-623-388-000-8 (PDF)

Karier di Bidang Industri Kuliner

Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan pendekatan kontekstual, kalian dapat mendeskripsikan jenis-jenis profesi di bidang industri kuliner, mengidentifikasi peluang usaha di bidang kuliner, serta menjelaskan kepribadian dan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di industri kuliner.

Saat ini kalian bersekolah di SMK Program Keahlian Kuliner. Pernahkah kalian berpikir, jenis pekerjaan apa yang kalian pilih setelah lulus sekolah? Coba kemukakan jawaban kalian beserta alasannya.

Gambar 3.1 Karier di bidang kuliner sangat menjanjikan
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Pada dasarnya setiap manusia membutuhkan makanan untuk bertahan hidup. Makanan yang dikonsumsi akan diubah menjadi energi untuk melakukan kegiatan sehari-hari. Oleh karena itu, makan menjadi kebutuhan dasar manusia.

Dalam perkembangan dunia kuliner saat ini, orang menyantap makanan tidak hanya untuk menghilangkan rasa lapar. Banyak orang pergi ke suatu tempat, baik restoran maupun wilayah di luar tempat tinggalnya untuk memperoleh pengalaman menyantap makanan yang berbeda dari makanan di rumah. Bahkan, sebagian orang menjadikan makan sebagai bagian dari gaya hidup (*life style*).

Jenis makanan yang disajikan pun beragam. Masakan dari suatu daerah dengan daerah lain berbeda. Dampaknya, makin banyak profesi yang berkaitan dengan dunia kuliner. Dapatkah kalian memberikan contoh profesi di bidang industri kuliner? Cobalah lakukan identifikasi di lingkungan sekitar terlebih dahulu sebelum kita melanjutkan pembahasan pada pembelajaran bab ini.

A. Keuntungan Bekerja di Bidang Industri Kuliner

Pekerjaan yang berhubungan dengan industri kuliner sangat luas dan beragam. Setelah lulus dari Program Keahlian Kuliner, kalian dapat bekerja menjadi juru masak di hotel, restoran, kapal pesiar, *resort*, menjadi *food influencer*, ataupun *celebrity chef*. Sebelum membahas deskripsi pekerjaan, kalian perlu mengetahui keuntungan ketika bekerja di bidang industri kuliner. Lantas, apa saja keuntungan bekerja di bidang kuliner? Berdasarkan informasi dari Indonesian Chef Association (2019) dan ECPI University (2022), keuntungan bekerja di bidang industri kuliner sebagai berikut.

1. Banyak Pilihan Bidang Kerja

Profesi di bidang industri kuliner memiliki potensi besar. Meskipun teknologi berkembang dan tren terus berganti, manusia tidak dapat lepas dari kebutuhan makan. Oleh karena itu, peluang untuk bekerja di bidang industri kuliner sangat besar. Kalian dapat bekerja di berbagai tempat, baik penyedia makanan komersial seperti hotel dan restoran maupun penyedia layanan makan nonkomersial dengan jenjang karier yang menjanjikan.

2. Gaji Menarik

Juru masak memiliki gaji yang menarik sesuai besar kecilnya restoran atau hotel yang memberi kerja dan posisi pekerjaan yang ditawarkan. Besarnya gaji sesuai dengan keterampilan yang dimiliki. Makin banyak keterampilan (*skill*) yang kalian miliki, makin tinggi gaji yang akan diperoleh. Bahkan, dengan kemampuan berbahasa Inggris yang mumpuni, kalian dapat bekerja di luar negeri ataupun di kapal pesiar dengan gaji fantastis.

3. Berkesempatan Pergi Keliling Dunia

Menjadi juru masak di kapal pesiar, pesawat terbang, *celebrity chef*, *food blogger*, ataupun *food influencer* dapat membuka kesempatan kalian untuk jalan-jalan ke luar daerah, bahkan ke luar negeri. Kalian dapat berpindah dari satu kota ke kota lain, dari satu negara ke negara lain sambil mempelajari bahan makanan, masakan, serta adat istiadat lokal.

4. Meningkatkan Kreativitas

Pekerjaan menjadi *chef* membutuhkan kreativitas. Pengalaman, banyaknya orang yang ditemui dengan berbagai karakter, variasi bahan makanan, serta teknik olah dan penyajian menjadikan seorang *chef* lebih kreatif.

Gambar 3.2 Hidangan hasil kreativitas *chef*
Sumber: Volodymyr-T/Freepik.com (2022)

5. Berkesempatan Tampil di Televisi

Tampil dalam sebuah liputan ataupun mengisi sebuah acara di televisi merupakan impian sebagian orang. Selain menjadi artis, beberapa profesi bisa memberi peluang seseorang tampil di layar kaca. Dengan menjadi *chef* profesional, kalian memiliki kesempatan untuk menunjukkan kemampuan terbaik di bidang kuliner.

6. Menjadi Pengajar/Instruktur

Apakah kalian suka berbagi ilmu? Ketika menjadi seorang *chef*, kalian dapat menjadi pengajar atau instruktur. Seorang *chef* akan mengajari asistennya segala hal yang dibutuhkan dalam pengolahan dan penyajian makanan bagi pelanggan. *Chef* profesional juga dapat membuka lembaga pelatihan dan mengajarkan ilmunya kepada orang-orang yang ingin belajar di bidang kuliner.

B. Profesi di Bidang Kuliner

Profesi di bidang kuliner sangat menarik dan beragam. Ketika memilih menjadi juru masak, karier di industri kuliner lulusan SMK dapat dimulai dari posisi *commis* dan perlahan akan naik ke jenjang berikutnya. Kenaikan jabatan ini biasanya ditentukan oleh pengalaman kerja serta keterampilan yang dimiliki. Jika memilih untuk berwirausaha, maka besar kecilnya usaha yang kalian jalankan tergantung pada diri kalian sendiri. Kalian akan menjadi seorang pengusaha sukses jika memiliki kemauan kuat, pantang menyerah serta memiliki kemampuan pengelolaan yang baik.

Adapun contoh jenis-jenis profesi di bidang industri kuliner sebagai berikut.

1. Juru Masak (*Chef*)

Juru masak (*chef*) memiliki keahlian khusus dengan jenjang karier yang menarik. Jenis-jenis profesi juru masak sebagai berikut.

a. *Corporate Executive Chef*

Corporate executive chef atau koki eksekutif perusahaan bertugas mengawasi manajemen kuliner dari rantai restoran atau hotel (*chain hotel or restaurant*). *Chain hotel or restaurant* merupakan jaringan hotel ataupun restoran yang sistem manajemennya dioperasikan oleh perusahaan yang sama. Hotel dan restoran ini tersebar di berbagai daerah, baik nasional maupun internasional. Hotel ataupun restoran yang berada pada satu jaringan atau satu manajemen, dimana pun berada memiliki standar pelayanan yang sama.

Corporate executive chef pada jaringan hotel atau restoran memiliki tugas antara lain mempekerjakan kepala koki atau staf dapur, membangun bisnis dengan pemasok bahan makanan, mengikuti dan memperbarui pengetahuan tentang tren kuliner. *Corporate executive chef* juga bertugas membuat hidangan baru, menentukan menu, serta berkolaborasi untuk promosi termasuk pemantauan anggaran yang berkaitan dengan bagian *food and beverage*.

b. *Executive Chef*

Executive chef bertugas dan bertanggung jawab atas manajemen dapur. *Executive chef* akan memastikan operasional dapur berjalan dengan baik, termasuk pada pengambilan keputusan dalam pengadaan bahan, penyimpanan, penghitungan harga jual, serta penyusunan menu dan perencanaan menu atau resep baru. Biasanya di sebuah dapur industri/ perusahaan hanya ada satu *executive chef*.

c. *Executive Pastry Chef*

Executive pastry chef bekerja seperti *executive chef*. Perbedaannya hanya terletak pada peran *executive pastry chef* yang bertanggung jawab terhadap pengelolaan dapur *pastry and bakery*. Dapur *pastry and bakery* merupakan dapur khusus yang memproduksi berbagai jenis kue dan roti.

d. *Assistant Executive Chef/Executive Sous Chef; Chef De Cuisine/Head Chef*

Ada beberapa sebutan untuk posisi ini tergantung pada struktur organisasi di hotel atau restoran, yaitu *assistant executive chef/ executive sous chef; chef de cuisine* atau *head chef*. *Executive sous chef* di dapur komersial harus memiliki kemampuan dalam bidang kuliner, kepemimpinan, dan manajemen sumber daya manusia. Adapun tugas *executive sous chef* sebagai berikut.

1) Merencanakan menu bersama *executive chef.*
2) Menerapkan kebijakan kesehatan, keselamatan kerja, dan keamanan pangan di dapur.
3) Melatih staf dapur.
4) Memeriksa kualitas makanan dan persediaan bahan baku.
5) Memastikan dapur beroperasi dengan efektif dan efisien.
6) Menyusun jadwal bagi para staf dapur bersama *executive chef.*

e. *Pastry Chef*

Pastry chef biasanya memiliki posisi sejajar dengan *chef de cuisine* atau *head chef. Pastry chef* bertugas menyiapkan makanan berupa *pastry*, roti, dan hidangan penutup. Sebagai seorang *pastry chef*, keahlian dalam menggunakan metode *baking* sangat diperlukan.

Gambar 3.3 *Executive chef* bertanggung jawab atas manajemen dapur
Sumber: Kemdikbudristek/Kusnedi (2022)

f. *Chief Steward*

Chief steward biasanya memiliki posisi sejajar dengan *chef de cuisine* atau *head chef*. *Chief steward* memiliki tugas dan tanggung jawab dalam mengelola kegiatan staf dapur yang tidak memasak (*non-cooking kitchen staff*), pembelian perlengkapan/peralatan dapur restoran dan perawatannya, serta pengelolaan gudang persediaan.

g. *Sous Chef*

Dalam struktur organisasi dapur hotel ataupun restoran, *sous chef* bertanggung jawab kepada *executive chef*. *Sous chef* juga memiliki otoritas untuk melakukan pengaturan kepada staf dapur lainnya. *Sous chef* dapat menggantikan tugas *executive chef* atau *executive sous chef* saat tidak ada di tempat. Ia harus memahami semua pekerjaan di dapur sehingga dapat mengatur alur kerja dapur dengan baik.

Sebagai asisten *executive chef*, *sous chef* akan membantu dalam perencanaan menu, inventaris alat dan bahan, pengelolaan persediaan, serta membantu memastikan dapur memenuhi standar keamanan dan sanitasi. Posisi *sous chef* sejajar dengan *assistant chief steward* yang bertugas membantu *chief steward* dalam mengelola peralatan/perlengkapan dapur dan restoran serta persediaan bahan.

h. *Chef de Partie*

Chef de partie memiliki tanggung jawab pada salah satu bagian (*section*) di dapur, misalnya pada bagian *salad*, sup, atau bagian memanggang. Di sebuah dapur industri yang besar, dalam satu dapur akan ada beberapa *chef de partie* yang bertugas di bagian masing-masing.

Chef de partie bertugas mengatur manajemen pada bagian yang menjadi tanggung jawabnya. *Chef de partie* biasanya memiliki keahlian khusus berkaitan dengan bagian yang ditanganinya. Beberapa bagian yang dimaksud sebagai berikut.

1) *Banquet chef de partie* perlu menguasai bidang perjamuan (*banquet*).
2) *Cold kitchen chef de partie* bertugas di bagian *garde manger* atau *cold kitchen* untuk menyediakan salad dan makanan dingin lain.
3) *Pastry chef de partie* memiliki keahlian di bidang kue (*pastry*).
4) *Butcher chef de partie* bertanggung jawab untuk menyiapkan berbagai potongan daging yang tepat.

Gambar 3.4 *Butcher chef de partie*
Sumber: 88Cojocari.dragos/Freepik.com (2022) dan Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

i. *Demi Chef de Partie*

Demi chef de partie mengerjakan tugas dan pekerjaan sesuai bagiannya. *Demi chef de partie* di bagian *main kitchen* memiliki tugas utama melakukan persiapan dan memasak makanan, membantu di area dapur sesuai tugasnya, memastikan area dapur bersih dan rapi, serta menjaga standar kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja. *Demi chef pastry*, *demi chef baker*, serta *demi chef* yang lain memiliki tugas masing-masing sesuai bagiannya. *Demi chef* disupervisi oleh *chef de partie*.

j. *Commis*

Commis disebut juga , yaitu posisi awal seorang juru masak di hotel atau restoran. Beberapa pekerjaan yang dilakukan sebagai berikut.

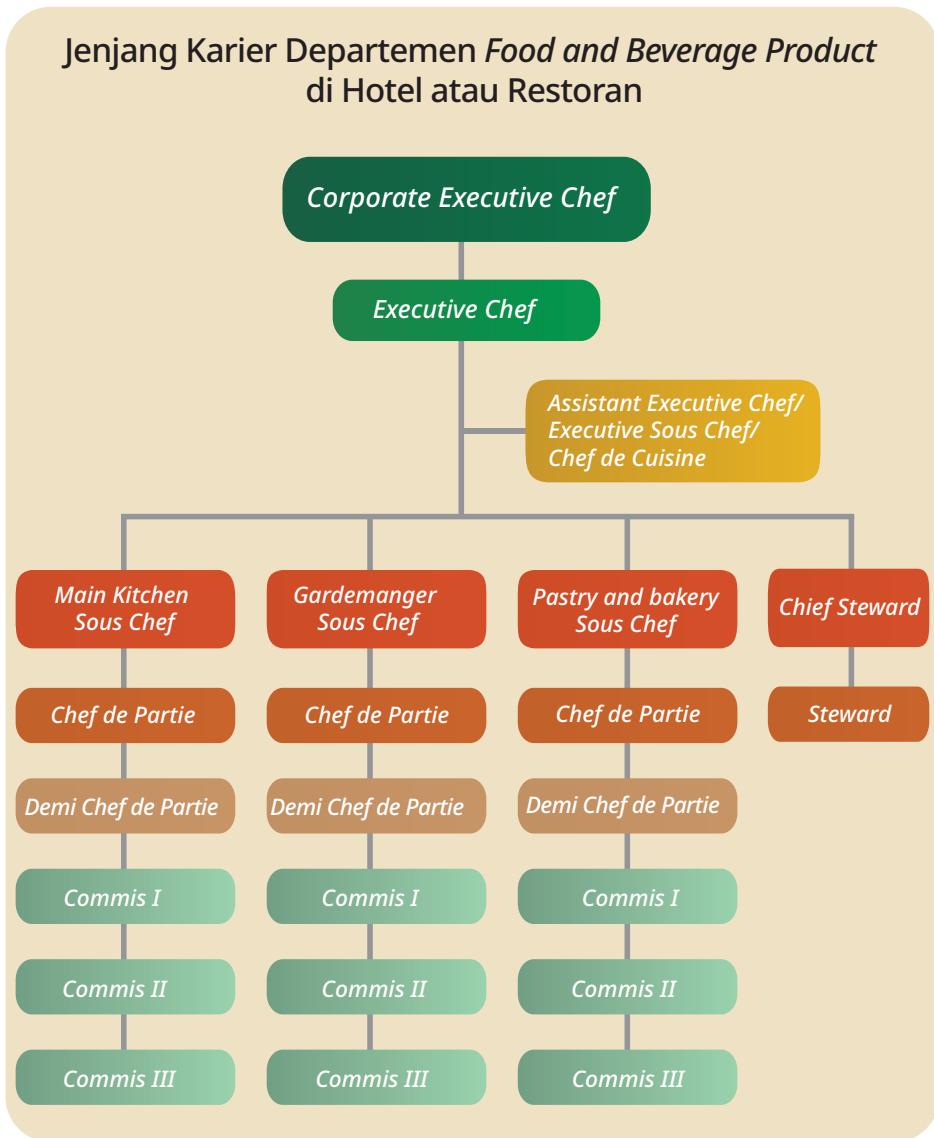
1) Membantu rekan kerja dan atasan, yaitu *chef de parti*e untuk menyiapkan bahan dan pekerjaan-pekerjaan lain berkaitan dengan memasak.

2) Membantu dalam penerimaan dan penyimpanan barang, misalnya membuka kemasan bahan makanan, mengemas kembali, serta memberi label dan menyimpan pada tempat yang tepat.
3) Menyiapkan bahan untuk dimasak.
4) Membantu dalam merotasi persediaan bahan makanan di dapur.
5) Membersihkan area dan peralatan.

Commis juga memiliki beberapa bidang pekerjaan. Selain *commis* yang bekerja di *main kitchen*, ada *pastry commis* yang khusus membantu dalam membuat produk *pastry*, *bakery commis* yang membantu dalam pembuatan produk roti (*bakery*), *garde manger commis* yang bekerja di *garde manger* untuk menyiapkan *salad* dan makanan dingin lain, serta *butcher* yang membantu dalam penyiapan daging. Jenis pekerjaan ini sesuai dengan struktur organisasi dan besar kecilnya hotel atau restoran terkait.

Gambar 3.5 *Pastry/bakery commis*
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

k. *Steward*

Steward bertanggung jawab memastikan area dapur dalam keadaan bersih dan peralatannya siap digunakan. Di restoran, *steward* bertugas memastikan peralatan hidang yang digunakan untuk tamu selalu siap dalam jumlah yang cukup dan bersih. Di beberapa hotel dan restoran, *steward* bertugas membantu dalam memasang dekorasi serta membantu menata ruangan, membantu dalam penerimaan bahan, dan penyimpanan bahan.

Gambar 3.6 Jenjang karier sesuai struktur organisasi dapur di hotel atau restoran

Struktur organisasi dapur di hotel atau restoran setiap perusahaan dapat berbeda, tidak mutlak selalu seperti gambar 3.6. Perbedaan tersebut disebabkan oleh peraturan perusahaan yang berlaku, serta besar kecilnya perusahaan tersebut. Makin besar perusahaan, maka makin besar pula struktur organisasinya dan makin tinggi jenjang karier yang dapat ditempuh. Makin kecil perusahaan, maka makin sederhana pula struktur organisasinya.

l. Juru Masak di Rumah Sakit/Institusi Lain

Seorang juru masak di rumah sakit bekerja sama dengan ahli gizi untuk menyediakan makanan yang tepat bagi pasien. Juru masak di rumah sakit bukan pekerjaan mudah. Seorang juru masak di rumah sakit perlu memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang bahan makanan serta penanganan dan pengolahannya sesuai berbagai jenis penyakit.

Juru masak yang bekerja di institusi biasanya bertugas menyediakan makanan pada institusi tempatnya bekerja. Pengetahuan dan keterampilan memasak dibutuhkan agar juru masak dapat menyediakan makanan yang tepat. Sebagai contoh, ketika bekerja di panti jompo, juru masak harus mengetahui karakteristik bahan dan masakan yang boleh dan tidak boleh disajikan.

2. Juru Masak Selebriti (*Celebrity Chef*)

Celebrity chef merupakan sebuah pekerjaan baru yang populer pada saat ini. Istilah *celebrity chef* merujuk pada *chef* yang sering muncul di media seperti televisi, majalah, surat kabar, ataupun media sosial. *Celebrity chef* melakukan demo memasak, menjadi juri pada ajang lomba memasak, serta mengenalkan makanan khas dari daerah tertentu dengan liputan yang ditayangkan melalui berbagai media.

Saat ini di Indonesia terdapat banyak *celebrity chef*, baik laki-laki maupun perempuan. Dapatkah kalian memberikan contoh *celebrity chef* dengan menyebutkan namanya? Kemukakan jawaban kalian secara lisan di kelas.

Gambar 3.7 Aktivitas *celebrity chef* saat memasak di depan kamera
Sumber: Drobotdean/Freepik.com (2022)

3. *Food Stylist*

Tugas utama *food stylist* adalah merancang penataan sebuah makanan sehingga terlihat menarik bagi publik. *Food stylist* biasanya bekerja untuk pemotretan makanan.

Food stylist dapat bekerja di majalah yang membahas tentang makanan di televisi. *Food stylist* juga dapat bekerja lepas secara mandiri dengan menerima pesanan dari pihak lain untuk melakukan penataan makanan.

Gambar 3.8 *Food stylist* biasanya bekerja untuk pemotretan makanan
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

4. *Food Blogger/Food Vlogger/Food Influencer*

Food blogger/food vlogger/food influencer merupakan orang-orang yang bekerja menggunakan internet sebagai media menampilkan karyanya. *Food blogger* menggunakan blog untuk menulis, *food vlogger* menggunakan video yang diunggah di media sosial. Adapun *food influencer* merupakan seseorang yang memiliki banyak pengikut di media sosial. *Food blogger/food vlogger/food influencer* dapat membuat unggahan tentang ulasan makanan di suatu tempat, resep, ataupun tips dan trik dalam memasak.

Gambar 3.9 Aktivitas *food blogger*
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Ayo, Bereksplorasi!

Setelah membaca materi yang disajikan, cobalah mengunjungi hotel atau restoran di sekitar tempat tinggal kalian dan gambarkan bagan/struktur organisasi di industri tersebut secara mandiri di buku tugas. Setelah selesai, bandingkan hasilnya dengan bagan pada gambar 3.6. Apakah ada perbedaan jenjang karier hasil eksplorasi kalian dengan yang tertulis di buku? komunikasikan hasilnya dengan guru untuk mendapatkan umpan balik.

C. Peluang Berwirausaha di Bidang Kuliner

Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, usaha merupakan kegiatan yang menggunakan tenaga, pikiran, atau badan untuk mencapai maksud atau pekerjaan tertentu. Adapun wirausaha adalah seorang yang melakukan usaha.

Selain bekerja, kalian dapat berwirausaha di bidang kuliner. Kalian dapat menjadi seorang wirausaha dari skala usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) hingga mengembangkannya menjadi usaha besar yang memiliki banyak karyawan.

Gambar 3.10 Wirausaha kuliner menjadi bidang usaha yang menjanjikan
Sumber: Faizaminudin/Freepik.com (2022)

Apakah kalian pernah mendengar istilah *foodpreneur*? Istilah tersebut merupakan gabungan dari kata *food* (makanan) dan *entrepreneur* (wirausaha). *Foodpreneur* menjadi bidang pekerjaan yang menjanjikan bagi lulusan sekolah Program Keahlian Kuliner. Kalian dapat memilih bidang wirausaha kuliner yang sesuai dengan minat dan bakat. Kalian dapat membuka restoran, katering, *street food counter*, *bakery*, atau berjualan makanan secara *online*.

Ayo, Berpikir!

Setelah memperoleh informasi di atas, kalian cenderung lebih tertarik untuk bekerja atau berwirausaha? Jika kalian diberi kesempatan untuk berwirausaha di bidang kuliner, usaha apa yang akan kalian jalankan? Jelaskan alasan kalian secara lisan.

D. Kepribadian dan Sikap yang Dibutuhkan untuk Bekerja di Bidang Kuliner

Bekerja di bidang industri kuliner memungkinkan kalian bertemu dan bekerja dengan orang lain. Oleh karena itu, seseorang yang bekerja di bidang industri kuliner harus memiliki kepribadian dan sikap yang baik. Kepribadian dan sikap tersebut juga berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan.

Menurut Chmelynski (2020), kepribadian baik bagi seorang yang bekerja di industri kuliner antara lain ramah (*friendly*), senang membantu dan tulus (*helpful*), perhatian (*attentive*), humor (*humorous*), simpati (*sympathy*), antusias (*enthusiast*), dan kreatif (*creative*). Berikut penjelasan kepribadian baik tersebut.

1. *Friendly*

Seseorang yang bekerja di industri kuliner hendaknya memiliki sifat ramah, baik kepada rekan kerja maupun pelanggan. Dengan sikap ramah ia akan disenangi oleh orang lain. Sikap ramah juga memberikan kenyamanan kepada orang yang bekerja dengannya.

2. *Helpful*

Kepribadian senang membantu dan tulus perlu dimiliki oleh pekerja di dunia industri kuliner. Kepribadian baik tersebut akan mendorong orang lain ikut membantu jika suatu saat ia mengalami kesulitan.

3. *Attentive*

Perhatian yang tulus memudahkan seseorang dalam menyelesaikan pekerjaannya. Selain itu, sikap tersebut menyebabkan orang lain yang diperhatikan merasa lebih nyaman dan senang ketika bekerja sama.

4. *Humor*

Sikap humor perlu dimiliki oleh seseorang yang bekerja di dunia industri kuliner. Seseorang yang memiliki rasa humor tinggi dapat mencairkan suasana. Dengan humor, suasana yang awalnya tegang dan canggung menjadi lebih rileks. Meskipun demikian, ketika bercanda tetap harus mengerti batasannya. Batasan tersebut diperlukan agar tidak menyakiti hati orang lain akibat candaan yang dilontarkan.

5. *Sympathy*

Simpati (*sympathy*) dapat diartikan peduli. Saat bekerja di industri kuliner kalian hendaknya memiliki rasa simpati kepada rekan kerja ataupun pelanggan. Rasa simpati akan mendorong kalian untuk membantu rekan kerja yang mengalami hambatan atau kendala ketika bekerja. Dengan demikian, akan tercipta lingkungan kerja yang nyaman dan menyenangkan.

6. *Enthusiast*

Antusias (*enthusiast*) merupakan salah satu kepribadian yang perlu dimiliki seseorang yang bekerja di industri kuliner. Dunia kuliner selalu berkembang secara dinamis. Oleh karena itu, sikap antusias diperlukan untuk mengikuti perkembangan tersebut.

7. *Creative*

Perubahan zaman menuntut semua orang lebih kreatif, termasuk pekerja di dunia industri kuliner. Setiap hari selalu ada makanan yang baru sebagai hasil kreativitas dan inovasi juru masak ataupun pengusaha-pengusaha kuliner di seluruh dunia. Jika tidak kreatif, kalian akan kalah bersaing dalam dunia industri kuliner.

Ayo, Berpikir!

Jawablah beberapa pertanyaan berikut untuk memperdalam pengetahuan kalian terkait pentingnya sikap dan kepribadian yang baik dalam dunia industri kuliner.

1. Mengapa orang yang bekerja di industri kuliner harus ramah?
2. Apa yang terjadi kepada *chef* yang tidak ramah terhadap kolega dan pelanggannya?
3. Apa yang akan terjadi jika seorang *chef* tidak dapat bekerja dalam tim?

Menurut Chmelynski (2000), selain kepribadian yang baik, orang yang bekerja di industri kuliner harus memiliki sikap kerja berikut.

1. *Punctuality*

Punctuality artinya tepat waktu. Jika seorang *chef* tidak tepat waktu dalam bekerja, akibatnya dirasakan oleh seluruh staf karena pelayanan terhadap pelanggan terganggu.

2. *Pride in Personal Appearance*

Pride in personal appearance atau percaya diri perlu dimiliki oleh seorang *chef*. *Chef* tidak boleh merasa rendah diri. Ia harus percaya pada kemampuan diri sendiri.

3. *Businesslike Manner*

Businesslike manner diartikan sebagai sikap yang lugas dan cekatan. *Chef* tidak boleh lambat karena segala sesuatu di dapur harus dikerjakan dengan sigap. Kelambatan akan menyebabkan pelayanan yang diberikan kepada pelanggan terhambat.

4. *Eagerness to Learn*

Eagerness to learn atau keinginan untuk belajar diperlukan agar seorang *chef* dapat berkembang dan memiliki pengetahuan serta keterampilan lebih luas. *Chef* tidak boleh memiliki prinsip ”begini saja cukup”. Sikap tersebut akan menghambat kemajuan seorang *chef*.

5. *Willingness to Work*

Willingness to work diartikan sebagai kemauan untuk bekerja. Pekerjaan berat di dapur industri tidak akan terasa berat dengan sikap dan kemauan untuk bekerja.

6. *Ability to Accept Criticism and Direction*

Ability to accept criticism and direction merupakan kemampuan untuk menerima kritik dan arahan. Sikap ini sangat penting dimiliki oleh seorang *chef*. Saat bekerja di dapur kalian tidak dapat bekerja semau sendiri. Kalian harus mengikuti arahan yang diberikan oleh atasan. Jadikan setiap kritikan yang diberikan sebagai motivasi untuk memperbaiki diri. *Chef* yang tidak mau menerima arahan dan kritikan, biasanya tidak dapat bertahan lama di bidang industri kuliner.

Rangkuman

Pekerjaan di bidang industri kuliner sangat luas. Berawal dari tingkat bawah di hotel atau restoran, kalian dapat menjadi *commis*. Karier kalian akan meningkat hingga pada tahap *executive chef* atau *corporate executive chef*. Selain itu, kalian dapat menjadi *food stylist* ataupun *celebrity chef*. Jika lebih senang berwirausaha, kalian dapat menjadi wirausaha yang memiliki berbagai jenis usaha kuliner.

Ketika bekerja di bidang industri kuliner, diperlukan kepribadian dan sikap yang baik. Kepribadian yang dibutuhkan, yaitu ramah, membantu dengan senang hati dan tulus, perhatian, humoris, simpati, antusias, dan kreatif. Adapun sikap baik yang dibutuhkan, yaitu tepat waktu, percaya diri, lugas, cekatan, memiliki keinginan untuk belajar, memiliki kemauan untuk bekerja, serta memiliki kemampuan untuk menerima kritik dan arahan.

Refleksi

Pada bab ini, kalian telah mempelajari materi tentang profesi di bidang kuliner, peluang berwirausaha di bidang kuliner, serta kepribadian dan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di bidang kuliner.

Setelah belajar, pengetahuan kalian terhadap profesi yang berkaitan dengan industri kuliner makin luas. Yuk refleksikan ilmu yang telah kalian peroleh dengan memberi tanda centang (✓) pada pernyataan yang paling tepat. Kerjakan di buku tugas kalian.

Refleksi Proses Bisnis Industri Kuliner

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu mendeskripsikan jenis-jenis profesi di bidang industri kuliner.		

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
2.	Saya mampu mengidentifikasi peluang usaha di bidang kuliner.		
3.	Saya mampu menjelaskan kepribadian dan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di bidang industri kuliner.		

Setelah mempelajari bab ini, materi manakah yang paling sulit kalian pahami? Kalian dapat mendiskusikan kesulitan-kesulitan yang ditemui dengan teman atau guru untuk menemukan solusinya.

Jika hasil refleksi menunjukkan bahwa kalian belum menguasai materi pada bab ini, pelajarilah kembali materi-materi yang dijelaskan guru hingga kalian paham. Setelah paham, lanjutkan kegiatan pembelajaran dengan mengerjakan tugas mandiri dan tes tertulis.

Penilaian

1. Tugas Mandiri

Petunjuk Pengerjaan:

a. Carilah biografi salah satu tokoh yang berprofesi di bidang industri kuliner. Kalian dapat memilih tokoh yang bekerja sebagai *celebrity chef, food stylist, food blogger/food vlogger/food influencer, butcher,* atau lainnya. Kalian juga dapat melakukan wawancara terhadap kakak kelas yang telah lulus dan sukses ataupun *chef* terkenal di daerah tempat tinggal kalian.

b. Tuliskan profil/biografinya secara jelas, terperinci, dan menarik.

c. Komunikasikan hasil pekerjaan kalian dengan melakukan presentasi di depan kelas.

2. Tes Tertulis

a. Soal Benar–Salah

Petunjuk: Sesuai pernyataan yang diberikan, tuliskan "Benar" jika pernyataan kalian anggap benar dan "Salah" jika kalian anggap salah pada kolom yang disediakan. Berikan alasan jawaban kalian memilih Benar/Salah! Kerjakan dalam buku tugas kalian!

No.	Pernyataan	Benar/ Salah	Alasan
1.	Pilihan bidang kerja pada industri kuliner sangat sedikit.		
2.	*Food stylist* bekerja dengan merancang sebuah makanan sehingga terlihat menarik dan menggiurkan.		
3.	Berjualan makanan secara *online* merupakan salah satu peluang usaha di bidang kuliner.		
4.	Tepat waktu bukan sikap yang dibutuhkan ketika bekerja di bidang industri kuliner.		
5.	Antusias sangat diperlukan dalam bekerja di industri kuliner.		

b. Soal Uraian

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan benar!

1. Apa kelebihan dari bekerja di bidang kuliner?
2. Tuliskan perbedaan antara *garde manger* dan *pastry chef*!
3. Pengetahuan dan keterampilan apa yang kalian butuhkan untuk menjadi *butcher*?
4. Mengapa seseorang yang bekerja di bidang kuliner harus bersedia membantu dengan senang hati dan tulus kepada kolega ataupun pelanggan?
5. Menerima kritik dan arahan merupakan salah satu sikap yang perlu dimiliki oleh orang yang bekerja di industri kuliner. Jika tidak memiliki sikap itu, apa yang akan terjadi?

Pengayaan

Setelah kalian belajar tentang industri kuliner, cobalah mengamati *vlog* dari beberapa orang yang bekerja di kapal pesiar melalui *YouTube*. Tuliskan informasi menarik yang kalian peroleh berdasarkan *vlog* tersebut.

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022
Dasar-Dasar Kuliner 1 untuk SMK/MAK Kelas X
Penulis: Nurul Hasbiana
ISBN: 978-623-388-000-8 (PDF)

Pelayanan Prima pada Industri Kuliner

Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan pendekatan kontekstual, kalian dapat menjelaskan pengertian pelayanan prima di industri kuliner, bekerja sama dengan kolega dan pelanggan, bekerja dengan lingkungan sosial yang berbeda, serta melakukan komunikasi melalui telepon.

Pernahkah kalian pergi ke suatu restoran atau tempat menjual makanan, tetapi makanan yang kalian pesan sangat lambat datangnya? Sebagai pelanggan, apa yang kalian rasakan?

Gambar 4.1 Pelanggan menunggu pesanan
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Merasa marah, kecewa, dan sebal ketika melayani konsumen yang memberikan respons tidak menyenangkan adalah hal wajar. Oleh karena itu, pelayanan prima (*excellent service*) sangat penting dilakukan. Jika bekerja di industri kuliner, kalian akan bertemu dengan berbagai karakter orang. Kalian akan dituntut mampu menyesuaikan diri dan memberikan pelayanan terbaik untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum pelanggan.

Apakah kalian memiliki pengalaman yang menarik terkait pelayanan prima (*excellent service*) di bidang kuliner? Coba ceritakan pengalaman kalian kepada teman-teman dan guru di kelas.

A. Pelayanan Prima

Pelayanan prima atau *excellent service* merupakan kegiatan memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan. Pelayanan yang baik akan memberikan rasa puas bagi pelanggan. Jika pelanggan puas, mereka akan kembali menggunakan produk atau jasa yang ditawarkan. Bahkan, pelanggan akan merekomendasikan kepada orang lain untuk menggunakan produk atau jasa serupa dengannya. Hal tersebut dapat meningkatkan penjualan, keuntungan, serta citra perusahaan.

Pada industri kuliner pelayanan prima tidak hanya dilakukan pada pekerjaan yang berhubungan langsung dengan pelanggan. Pelayanan prima juga dilakukan oleh siapa pun yang menjadi bagian dari industri tersebut. Pelayanan prima dilakukan, baik kepada pelanggan internal maupun pelanggan eksternal. Pelanggan internal adalah orang-orang yang masih dalam satu organisasi dan terlibat dalam industri tersebut sebagai penyedia produk atau jasa. Contoh pelanggan internal di restoran, yaitu manager, *chef*, asisten *chef*, dan pemasok (*supplier*) bahan makanan. Pelanggan eksternal adalah orang lain di luar organisasi yang menggunakan produk atau jasa yang disediakan. Sebagai contoh, konsumen perorangan dan konsumen dari instansi pemerintah. Pelanggan internal dan pelanggan eksternal sama-sama penting. Oleh karena itu, kalian harus memberikan pelayanan prima kepada dua pelanggan tersebut.

Dalam industri kuliner pelayanan prima dapat diberikan dalam berbagai bentuk berikut.

1. Kualitas produk terjaga, baik dari kebersihan, bentuk, rasa, warna, maupun kesesuaiannya dengan harga yang ditawarkan. Oleh karena itu, dibutuhkan kemampuan seseorang untuk menjaga konsistensi hasil produk. Kebersihan pada proses pengolahan makanan dan penyajiannya sangat penting dijaga agar makanan dan minuman aman dikonsumsi.
2. Penyajian makanan dilakukan dalam waktu yang sesuai dengan jenis restoran. Sebagai contoh, restoran *fast food* seharusnya menyajikan makanannya dengan cepat dan tidak membiarkan pelanggan menunggu lama.
3. Penampilan staf yang baik, bersih, dan rapi. Penampilan dapat dinilai dari dua sisi, yaitu fisik dan nonfisik seperti gaya bicara dan bersikap. Setiap departemen atau bagian dari perusahaan memiliki standar pakaian sendiri. Pakaian staf yang bekerja di dapur dan staf di kantor depan (*front office*)

berbeda. Meskipun demikian, pakaian semua staf hendaknya terlihat bersih dan rapi. Selain menjaga standar higiene, pakaian yang bersih dan rapi menunjukkan bentuk penghormatan kepada pelanggan. Sikap staf yang ramah, perhatian, dan siap membantu kesulitan pelanggan sangat diperlukan untuk menunjukkan pelayanan yang prima. Sebagai contoh, memberikan informasi jika sedang ada promo produk atau menunjukkan letak toilet kepada pelanggan yang bertanya.

B. Bekerja Sama secara Efektif dengan Kolega dan Pelanggan

Bekerja sama secara efektif dengan kolega dan pelanggan merupakan bagian dari pelayanan prima. Agar dapat bekerja sama secara efektif, diperlukan komunikasi yang efektif. Komunikasi merupakan proses penyampaian pesan dari satu pihak kepada pihak lain. Dalam dunia industri yang profesional, komunikasi dengan pelanggan atau kolega perlu dilakukan dengan cara yang sopan, profesional, jelas, dan ringkas.

Gambar 4.2 *Chef* bekerja dengan kolega
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Komunikasi yang tidak jelas, tidak sopan, dan tidak ringkas menyebabkan kerja sama dengan kolega dan pelanggan menjadi kurang baik. Sebagai contoh, kalian bekerja di dapur industri kuliner dan meminta bantuan rekan kerja untuk mengambilkan pisau roti. Kalian hanya memberikan instruksi “Tolong ambilkan pisau di rak alat”, padahal di rak alat terdapat beberapa jenis pisau. Instruksi yang kurang jelas menyebabkan rekan kerja kalian hanya asal mengambilkan pisau. Ternyata, pisau yang diambil merupakan pisau kecil untuk mengupas sayur, bukan pisau roti. Akibatnya, rekan kerja kalian harus kembali ke rak untuk mengambil jenis pisau yang benar.

Ilustrasi tersebut menunjukkan contoh komunikasi yang tidak baik menyebabkan pekerjaan menjadi tidak efektif. Jika berada di posisi rekan kerja tersebut, apa yang akan kalian lakukan ketika dimintai tolong untuk mengambilkan pisau? Kemukakan pendapat kalian secara lisan di kelas.

Ayo, Berdiskusi!

Bayangkan jika kalian adalah seorang *commis chef* yang bekerja di sebuah restoran. Dengan siapa saja kalian akan berkomunikasi di tempat kerja? Tuliskan daftarnya dalam buku tugas kalian.

Terdapat dua bentuk komunikasi yang dilakukan di tempat kerja, yaitu komunikasi verbal dan nonverbal. Komunikasi verbal dilakukan dengan lisan dan tulisan. Komunikasi nonverbal dilakukan dengan gestur, raut muka, dan gerakan tangan.

Komunikasi di tempat kerja harus dilakukan secara sopan, profesional, dan bersahabat. Bagaimana cara menerapkannya? Kalian dapat mengikuti tips menurut William Angliss Institute of TAFE (2012) berikut.

1. Ikuti standar cara berkomunikasi yang berlaku di tempat kerja. Sebagai contoh, standar menyapa pelanggan atau menjawab telepon. Setiap perusahaan memiliki standar sendiri untuk kedua hal tersebut.
2. Menyebutkan nama lawan bicara jika kalian mengetahuinya.
3. Selalu berkata jujur, bijaksana, memberikan perhatian, dan rasa hormat.
4. Jangan lupa kata ‘maaf’, ‘tolong’, dan ‘terima kasih’.

5. Berbicaralah dengan suara normal, tidak terlalu lirih, dan tidak terlalu keras.
6. Pastikan gestur nonverbal dilakukan sesuai dengan perkataan yang diucapkan.

Ayo, Berdiskusi!

Berdiskusilah dengan teman kalian mengenai bentuk-bentuk komunikasi nonverbal dan artinya. Hasil diskusi dapat dipraktikkan atau dipresentasikan di kelas.

Komunikasi dengan pelanggan memiliki tujuan utama, yaitu memberikan informasi berkaitan dengan produk dan jasa yang ditawarkan perusahaan. Sebagai penyedia produk/jasa, kalian perlu memberikan informasi yang relevan. Oleh karena itu, kalian wajib memiliki pengetahuan yang cukup tentang produk/jasa yang dijual.

Salah satu etika dalam menjalin komunikasi dengan pelanggan adalah menghindari jawaban "saya tidak tahu". Meskipun demikian, jika kalian benar-benar tidak mengetahui jawaban dari pertanyaan pelanggan, kalian tetap harus menunjukkan pelayanan prima (*excellent service*) dengan berkata jujur diikuti dengan kalimat permohonan maaf. Selanjutnya, beri tahu pelanggan jika kalian akan mencari jawaban atas pertanyaan tersebut. Tanyakan kepada staf lain atau carilah informasi dari berbagai sumber, selanjutnya berikan jawaban dari pertanyaan tersebut kepada pelanggan.

Terkadang ada pelanggan yang berkomunikasi dalam keadaan marah, kecewa, kesal, terburu-buru, bahkan mengancam. Apabila kondisi tersebut terjadi, sikap dan tindakan berikut perlu kalian terapkan.

1. Tetap tenang.
2. Dengarkan keluhan pelanggan dengan saksama.
3. Respons keinginan pelanggan dengan baik.
4. Gunakan bahasa tubuh yang memberi perhatian.
5. Berikan alternatif solusi yang tepat.
6. Jika mengalami kesulitan, kalian dapat meminta bantuan atasan untuk menyelesaikan masalah.

Ayo, Mencoba!

Bayangkan jika kalian adalah seorang *commis chef* di sebuah hotel bintang lima. Di luar jam kerja, ada seorang kenalan menghubungi kalian berkaitan dengan paket *dinner* romantis yang tersedia di hotel tempat kalian bekerja. Padahal, kalian tidak mengetahui secara pasti tentang produk tersebut.

Bagaimana langkah-langkah pelayanan prima (*excellent service*) yang dapat kalian tunjukkan sesuai dengan peristiwa di atas? Tuliskan jawaban kalian di buku catatan.

Hubungan yang baik perlu dibangun dengan kolega ataupun pelanggan. Kolega sebagai pelanggan internal dan konsumen pengguna produk/jasa kita sebagai pelanggan eksternal memiliki kebutuhannya sendiri-sendiri yang harus kita perhatikan. Dalam melayani pelanggan eksternal, terkadang ada pelanggan berkebutuhan khusus, misalnya orang dengan disabilitas, keterbatasan bahasa atau kebutuhan lain yang khusus misalnya alergi makanan tertentu, harus makan makanan tertentu dan sebagainya.

Selain melakukan komunikasi yang efektif, kemampuan bekerja sama dalam tim juga termasuk bagian dari *excellent service*. Kerja sama dalam tim perlu dilakukan karena kalian tidak dapat bekerja sendirian. Terkadang karena lupa, saat bekerja semua pekerjaan diselesaikan sendiri. Kondisi tersebut dapat menyebabkan kalian kelelahan dan hasil pekerjaan tidak optimal. Menurut William Angliss Institute of TAFE (2012), bantuan orang lain diperlukan, misalnya jika:

1. kalian tidak mengetahui cara melakukan pekerjaan tertentu;
2. kalian tidak memiliki waktu untuk melakukan pekerjaan tersebut;
3. orang lain lebih terampil melakukan pekerjaan tersebut; serta
4. pekerjaan perlu dilakukan oleh lebih dari satu orang.

Saat bekerja dalam tim, kalian hendaknya mengenal karakteristik anggota tim dengan baik. Dengan pengenalan tersebut, potensi tiap-tiap anggota tim dapat dioptimalkan. Selain itu, kalian tidak perlu menceritakan keburukan-keburukan anggota tim kepada orang lain. Apabila kalian merasa kurang nyaman, lebih baik sampaikan secara langsung kepada orang yang bersangkutan.

Ayo, Mencoba!

Berkaitan dengan *excellent service*, carilah informasi dari berbagai sumber tentang cara melayani pelanggan dengan disabilitas atau keterbatasan bahasa. Rangkumlah informasi yang kalian peroleh. Selanjutnya, secara berkelompok praktikkan di depan kelas cara melayani pelanggan dengan disabilitas atau keterbatasan bahasa.

C. Bekerja dalam Lingkungan Sosial yang Berbeda

Perhatikan gambar 4.3! Manusia diciptakan berbeda. Setujukah kalian dengan pernyataan tersebut? Apa saja perbedaan tersebut?

Gambar 4.3 Manusia dengan berbagai perbedaan

Setiap manusia memiliki perbedaan, baik sifat, pendidikan, latar belakang, ketertarikan terhadap suatu hal, selera makan, bahasa, dan lainnya. Sebagai bagian dari industri kuliner, kalian hendaknya belajar untuk bekerja dalam lingkungan yang berbeda. Rekan kerja dan pelanggan berasal dari berbagai latar belakang. Apa pun latar belakang mereka, kalian hendaknya mampu menghargai. Kalian perlu menunjukkan sikap yang profesional sehingga mampu memberikan kepuasan kepada pelanggan.

Saat kalian berkomunikasi atau menjalin kerja sama dengan orang yang berbeda, selalu berpikirlah positif. Jangan pernah berpikiran negatif hanya karena lawan bicara memiliki warna kulit, suku, atau gaya bicara yang berbeda dengan kalian. Tunjukkan rasa hormat kepada semua orang yang bekerja sama dengan kalian.

Kesalahpahaman dapat terjadi saat berkomunikasi, terlebih jika kalian berkomunikasi dengan orang yang memiliki budaya berbeda. Sebaik apa pun cara berkomunikasi dan bekerja dalam tim, kadang tetap terjadi kesalahpahaman. Saat kalian menyadari bahwa telah terjadi kesalahpahaman, kalian hendaknya segera meluruskan kesalahpahaman tersebut.

Menurut William Angliss Institute of TAFE (2012), tindakan yang perlu diperhatikan ketika menghadapi kesalahpahaman sebagai berikut.

1. Mengidentifikasi kesalahpahaman secara cepat sehingga konflik dapat dicegah.
2. Apabila terjadi kesalahpahaman hendaknya mempertimbangkan semua kemungkinan perbedaan budaya dan memandang akar permasalahan dari berbagai sudut pandang.
3. Mendiskusikan masalah dengan sopan serta berbicara langsung kepada orang yang bersangkutan secara sopan dan hormat. Semua usaha hendaknya dilakukan untuk mengatasi kesalahpahaman secara cepat dan tepat.
4. Menyampaikan permohonan maaf atas ketidaknyamanan atau kesalahpahaman yang mungkin terjadi.
5. Jika diperlukan, semua masalah yang terjadi perlu disampaikan kepada orang yang bertanggung jawab atau atasan agar masalah dapat selesai dan tidak kembali terjadi pada kemudian hari.
6. Jangan terburu-buru dalam mengambil keputusan, semua hendaknya dipertimbangkan secara matang.

Ayo, Mencoba!

Untuk memperdalam pemahaman kalian, cobalah bermain peran (*role playing*) secara berkelompok. Topik bermain peran adalah mengatasi kesalahpahaman antara seorang yang bekerja di industri kuliner dengan pelanggannya. Lakukan permainan peran di depan kelas!

D. Berkomunikasi secara Efektif melalui Telepon

Berkomunikasi melalui telepon sering dilakukan oleh profesional yang bekerja di bidang industri kuliner. Meskipun melalui telepon, pelayanan prima hendaknya selalu diberikan. Biasanya, pelanggan eksternal akan menelepon untuk melakukan pemesanan produk, melakukan pengecekan, mengubah atau membatalkan pesanan, menanyakan detail produk dan jasa yang dapat diberikan, atau menelepon untuk komplain (William Angliss Institute of TAFE, 2012).

Ketika berdering, telepon hendaknya segera diangkat dan dijawab dalam waktu maksimal tiga kali berdering. Jangan membiarkan telepon berdering lama baru diangkat. Dalam menjawab telepon, gunakan bahasa yang sopan, sapa sesuai standar perusahaan, tunjukkan sikap antusias dan bersahabat, serta tawarkan bantuan. Jika kalian mengenal pelanggan yang menelepon, sapalah dengan namanya.

Contoh cara menerima telepon yang baik antara petugas pelayanan makanan di kamar (*room service*) sebuah hotel dan pelanggannya.

Petugas *room service*:	"Selamat malam, dengan Ani di bagian *room service*. Ada yang bisa kami bantu?"
Pelanggan:	"Selamat malam. Saya dari kamar 339 ingin memesan nasi goreng sayuran"
Petugas *room service*:	"Baik Bu. Pesanan untuk berapa porsi?"

Pelanggan:	"satu porsi saja. Apa bisa dibuat sedikit pedas?"
Petugas *room service*:	"Bisa Bu. Ibu menghendaki berapa cabai?"
Pelanggan:	"Dua saja cukup"
Petugas *room service*:	"Baik. Adakah pesanan yang lain, Bu? Hari ini kami ada promo pembelian minuman *buy 1 get 1*, mungkin ibu tertarik?"
Pelanggan:	"Tidak. Nasi goreng saja cukup"
Petugas *room service*:	"Baik. Untuk pesanannya, ibu menghendaki dikirim ke kamar jam berapa?"
Pelanggan:	"Secepatnya ya"
Petugas *room service*:	"Baik Bu. Saya ulangi pesanannya ya. Ibu memesan satu porsi nasi goreng sayuran dengan dua cabai untuk kamar 339"
Pelanggan:	"Benar. Saya tunggu ya"
Petugas *room service*:	"Baik, kami akan segera mengantarkan pesanan ibu. Terima kasih".

Bagaimana pendapat kalian mengenai percakapan di atas? Apakah petugas *room service* sudah berlaku sopan? Kemukakan pendapat kalian secara lisan di kelas. Saat menelepon, kalian perlu memperhatikan beberapa sikap berikut.

1. Jangan berbicara dengan suara yang terkesan membentak atau memerintah.
2. Jangan memotong kalimat lawan bicara, tetapi tunggu hingga selesai, baru berikan respons.
3. Jangan menelepon saat sedang mengunyah makanan karena tindakan tersebut tidak sopan.

4. Jangan berbicara dengan orang lain di luar sambungan telepon.
5. Jika terpaksa untuk berbicara dengan orang lain di luar sambungan telepon, kalian dapat meminta maaf terlebih dahulu kepada lawan bicara.

Ketika akan menelepon seseorang yang berkaitan dengan pekerjaan, kalian perlu memastikan kebenaran nomor telepon yang dituju sebelum menelepon. Perhatikan juga kode negara yang akan dituju dan kode area, nama orang yang akan ditelepon, serta gelar atau jabatan. Jika kalian salah nomor saat menelepon, jangan langsung ditutup. Sampaikan ucapan permohonan maaf terlebih dahulu.

Ayo, Mencoba!

Bersama teman kalian, praktikkan cara berkomunikasi yang baik dengan pelanggan dalam situasi berikut.

1. Pelanggan melakukan pemesanan produk di restoran.
2. Pelanggan komplain.

Rangkuman

Pelayanan prima harus dilakukan oleh berbagai bentuk usaha kuliner. Bentuk pelayanan prima antara lain kualitas produk yang terjaga, penyajian makanan dalam waktu yang sesuai dengan jenis restoran, penampilan staf yang baik, bersih, dan rapi, serta sikap staf yang ramah, perhatian, dan siap membantu kesulitan pelanggan. Sebagai pekerja di bidang kuliner, kalian hendaknya memiliki kemampuan bekerja sama secara efektif dengan kolega dan pelanggan, bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda, serta berkomunikasi secara efektif melalui telepon.

Refleksi

Kalian telah mempelajari materi tentang pelayanan prima (*excellent service*). Tentunya pengetahuan kalian makin luas. Setelah mempelajari bab ini, refleksikan ilmu yang telah kalian peroleh dengan memberi tanda centang (√) pada pernyataan yang paling sesuai pada tabel berikut. Tuliskan dalam buku tugas kalian.

Refleksi Pelayanan Prima

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu menjelaskan definisi pelayanan prima (*excellent service*).		
2.	Saya mampu menjelaskan pentingnya pelayanan prima di bidang industri kuliner.		
3.	Saya mampu bekerja sama dengan kolega dan pelanggan.		
4.	Saya mampu bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda.		
5.	Saya mampu menjalin komunikasi yang baik dengan pelanggan melalui telepon.		

Berdasarkan pembelajaran pada bab ini, materi mana yang paling sulit kalian pahami? Diskusikan kesulitan-kesulitan yang kalian temui bersama teman dan guru untuk memperoleh solusi.

Apabila hasil refleksi menunjukkan bahwa kalian belum menguasai materi pada bab ini, ulangi pelajaran hingga kalian benar-benar paham. Setelah paham, lanjutkan dengan kegiatan berikutnya, yaitu penilaian.

Penilaian

1. Tugas Mandiri

Perhatikan cerita berikut!

Sasa melakukan pemesanan ke sebuah restoran untuk makan bersama keluarganya yang berjumlah enam orang. Pada hari dan jam yang disepakati, Sasa tiba di restoran tersebut. Ternyata, restoran penuh dan tidak ada tempat kosong. Semua staf terlihat sibuk sehingga mengabaikan kedatangan Sasa dan keluarganya.

Ketika Sasa bertanya tentang pesanannya kepada *waiter* yang sedang lewat di depannya, *waiter* mengatakan tidak tahu dan langsung pergi tanpa membantu. Sasa yang mulai kesal kemudian menemui *restaurant manager* dan memberi tahu jika sudah melakukan pemesanan. *Restourant manager* memeriksa data di buku pemesanan. Ternyata benar Sasa telah melakukan pemesanan. Sayangnya, stafnya lupa menyediakan tempat untuk Sasa dan keluarganya.

Restaurant manager meminta Sasa dan keluarganya menunggu karena semua meja makan masih penuh. Setelah satu jam lebih menunggu tanpa kepastian, Sasa dan keluarganya yang kecewa langsung pulang. Mereka tidak lagi menjadi pelanggan di restoran tersebut.

Berdasarkan cerita di atas, apakah restoran tersebut menerapkan pelayanan prima (*excellent service*)? Mengapa demikian? Berilah saran kepada restoran tersebut. Menurut kalian, pelayanan prima apa saja yang harus dilakukan agar pelanggan tidak kecewa?

2. Tes Tertulis

a. Soal Benar–Salah

Petunjuk: Sesuai pernyataan yang diberikan, tuliskan "Benar" jika pernyataan kalian anggap benar dan "Salah" jika kalian anggap salah pada kolom yang disediakan. Berikan alasan jawaban kalian memilih Benar/Salah! Kerjakan dalam buku tugas kalian.

No.	Pernyataan	Benar/ Salah	Alasan
1.	Staf yang memakai parfum dan *make up* berlebihan merupakan bagian dari pelayanan prima.		

No.	Pernyataan	Benar/ Salah	Alasan
2.	Pelayanan prima tidak penting dilakukan oleh orang-orang yang bekerja di bidang industri kuliner.		
3.	Pelayanan prima tidak perlu diberikan kepada pelanggan internal.		
4.	Salah satu indikator pelayanan prima untuk restoran *fast food* adalah melayani pelanggan dengan cepat.		
5.	Komunikasi yang efektif mampu menciptakan kerja sama dengan kolega dan pelanggan menjadi efektif.		
6.	Komunikasi nonverbal dilakukan secara tertulis.		
7.	Hambatan komunikasi berkaitan dengan keterbatasan bahasa dapat diatasi melalui komunikasi nonverbal.		
8.	Ketika terjadi kesalahpahaman lintas budaya, perlu dilakukan klarifikasi kepada orang yang bersangkutan.		
9.	Ketika pelanggan melakukan telepon untuk komplain, tidak perlu didengarkan, langsung tutup saja teleponnya.		
10.	Jika salah nomor saat menelepon, minta maaf dahulu sebelum menutup telepon.		

b. Soal Uraian

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan benar!

1. Apa yang dimaksud dengan pelayanan prima (*excellent service*)?
2. Tuliskan pentingnya pelayanan prima pada industri kuliner!
3. Identifikasilah tiga bentuk komunikasi nonverbal dalam pelayanan prima di bidang industri kuliner beserta artinya!
4. Apa yang akan kalian lakukan ketika ada rekan kerja yang salah paham dengan kalian?
5. Bagaimanakah bentuk sikap profesional ketika menerima telepon?

Pengayaan

Setelah kalian mempelajari materi tentang pelayanan prima (*excellent service*), carilah informasi tentang karakteristik pelanggan dari berbagai sumber yang mudah kalian temukan. Tuliskan hasil pencarian informasi kalian di buku catatan!

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022
Dasar-Dasar Kuliner 1 untuk SMK/MAK Kelas X
Penulis: Nurul Hasbiana
ISBN: 978-623-388-000-8 (PDF)

Bab
5

Keamanan Pangan

Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan pendekatan kontekstual, kalian dapat menjelaskan konsep *Clean, Health, Safety, and Environment* (CHSE); menjelaskan pentingnya sanitasi, higiene, dan keamanan pangan; mengidentifikasi jenis serta upaya pencegahan bahaya dan risiko keamanan pangan; menerapkan langkah, standar, prosedur, dan praktik kebersihan; menyimpan bahan makanan dan mengidentifikasi titik rawan dalam sistem produk menggunakan metode HACCP.

Pernahkah kalian mendengar berita kasus keracunan makanan dari televisi, surat kabar, media sosial, atau kasus yang terjadi di lingkungan tempat tinggal kalian? Apa faktor penyebab kasus keracunan tersebut? Kemukakan pendapat kalian di kelas.

Gambar 5.1 Gejala keracunan
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Keracunan makanan dapat disebabkan oleh banyak faktor, salah satunya juru masak tidak memperhatikan keamanan pangan. Sebagai calon juru masak profesional, kalian hendaknya mempelajari prosedur kebersihan dan sanitasi di tempat kerja serta menerapkan prosedur keamanan pangan. Pada bab ini kalian akan mempelajari materi tersebut. Praktikkan setiap prosedur kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan dengan baik. Terapkan prosedur tersebut dalam kehidupan sehari-hari.

Kata Kunci

kebersihan, keamanan, keracunan, makanan

A. *Clean, Health, Safety, and Environment* (CHSE)

Penerapan sanitasi dan higiene pada industri kuliner tidak terlepas dari program Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan (*Clean, Health, Safety, and Environment*) yang dicanangkan oleh pemerintah. Dikutip dari laman Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2020), Program Sertifikasi CHSE merupakan proses pemberian sertifikat berkaitan dengan penerapan CHSE kepada usaha pariwisata, usaha/fasilitas lain terkait, lingkungan masyarakat, dan destinasi pariwisata.

Sertifikasi ini memiliki beberapa manfaat, yaitu sebagai jaminan terhadap wisatawan dan masyarakat bahwa produk dan pelayanan yang diberikan oleh usaha pariwisata/terkait sudah memenuhi protokol kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan. Dengan demikian, wisatawan merasa lebih aman dan nyaman selama berwisata.

Dalam program CHSE, penerapan higiene dan sanitasi merupakan keharusan. Apa yang dimaksud dengan higiene dan sanitasi? Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, higiene adalah ilmu tentang kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan; praktik atau prinsip kebersihan. Sanitasi adalah usaha untuk membina dan menciptakan suatu keadaan yang baik di bidang kesehatan, terutama kesehatan masyarakat.

Gambar 5.2 Keuntungan penerapan standar higiene yang tinggi
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Menurut *Charted Institute of Environmental Health* (2000), dampak jika tidak menerapkan standar higiene yang tinggi sebagai berikut.

1. Reputasi menurun, moral karyawan menurun, serta keuntungan/laba berkurang sehingga usaha terancam tutup.
2. Pengeluaran dana lebih besar karena harus membangun reputasi dan merekrut karyawan kembali.
3. Banyak bahan makanan dan makanan yang tidak layak makan, terbuang karena rusak ataupun basi sehingga menimbulkan kerugian.
4. Harus membayar kompensasi moral dan material jika pelanggan mengalami sakit karena mengonsumsi produk yang dibuat.

Ayo, Bereksplorasi!

Bacalah pedoman *Clean*, *Health*, *Safety*, *and Environment* (CHSE) untuk restoran/rumah makan. Selanjutnya, buatlah rangkuman dari pedoman tersebut. Kalian dapat mencari informasi terkait pedoman tersebut melalui internet atau buku dari perpustakaan di sekitar kalian.

B. Pengertian Keamanan Pangan

Sebelum masuk pada materi keamanan pangan, bacalah contoh kasus di bawah ini dengan cermat!

Sejumlah Warga Mengalami Mual dan Muntah Akibat Keracunan Makanan Acara Pernikahan

Acara pernikahan semestinya meninggalkan kenangan yang menyenangkan dan menggembirakan. Namun, hal ini tidak terjadi pada acara pernikahan seorang warga di Desa Sukamaju. Akibat menyantap hidangan makanan dari sebuah katering dalam acara pernikahan tersebut, sejumlah warga di Desa Sukamaju mengalami keracunan massal pada Minggu, 26 Juni 2022.

Para korban keracunan makanan dalam acara tersebut ada yang mengalami gejala pusing, mual, muntah, atau diare. Korban segera dilarikan ke Puskesmas terdekat untuk mendapatkan pertolongan.

Ayo, Berpikir!

Setelah membaca contoh kasus di atas, apa yang kalian pikirkan? Apakah kejadian tersebut dapat dicegah? Bagaimana cara mencegahnya? Tuliskan pendapat kalian di buku catatan.

Penerapan *Clean, Health, Safety, and Environment* (CHSE) di industri kuliner erat kaitannya dengan keamanan pangan. Keamanan pangan merupakan prosedur untuk menjaga pangan agar selamat serta aman dikonsumsi karena tidak terdapat benda yang mengganggu dan membahayakan kesehatan manusia. Makanan yang aman juga tidak bertentangan dengan keyakinan dan budaya masyarakat setempat.

Dalam pengolahan makanan dan minuman, risiko keamanan pangan perlu diperhatikan sehingga kasus keracunan makanan atau infeksi akibat makanan dapat dihindari. Keracunan makanan dapat terjadi ketika mikroorganisme berbahaya tumbuh dan menghasilkan toksin atau racun pada makanan. Saat dikonsumsi, racun akan menyebabkan tubuh bereaksi dengan cepat sehingga muncul gejala-gejala keracunan makanan.

Keracunan makanan berbeda dengan infeksi akibat makanan. Pada infeksi akibat makanan, mikroba berbahaya dalam keadaan hidup tertelan, masuk ke area pencernaan manusia, dan berkembang biak. Tanda-tanda infeksi makanan akan muncul lebih lambat dibandingkan dengan tanda keracunan makanan.

Dalam melaksanakan prosedur keamanan pangan, seorang juru masak perlu memiliki pengetahuan tentang sanitasi, higiene, serta bahaya dan risiko yang berkaitan dengan keselamatan makanan. Sanitasi diartikan sebagai usaha untuk menciptakan suatu keadaan yang baik dan sehat untuk manusia, sedangkan higiene merupakan upaya untuk menciptakan lingkungan yang bebas dari kuman penyakit. Di dapur, penerapan sanitasi dan higiene dapat melindungi makanan dari kontaminasi mematikan dan mencegah bakteri atau mikroorganisme berbahaya sehingga tidak berkembang biak.

Bahaya dan risiko keamanan pangan dapat terjadi saat pengolahan dan penyajian makanan. Bahaya dalam keamanan pangan diartikan sebagai suatu bahan atau zat yang benar-benar ada dan merugikan orang yang mengonsumsinya. Adapun risiko keamanan pangan dapat diartikan sebagai sesuatu yang mungkin terjadi dan akan menyebabkan kerugian atau potensi kerugian/cedera saat terjadi bahaya. Seorang juru masak hendaknya mampu mengidentifikasi bahaya dan risiko keamanan pangan. Dengan demikian, juru masak dapat melakukan pencegahan bahaya dan risiko tersebut melalui penerapan prosedur sanitasi dan higiene.

C. Jenis Bahaya dan Risiko Keamanan Pangan

Secara garis besar bahaya dan risiko keamanan pangan disebabkan oleh tiga faktor penyebab, yaitu faktor biologis, fisik, dan kimia yang dideskripsikan sebagai berikut.

1. Bahaya Biologis

Bahaya biologis disebabkan oleh makhluk hidup dan mikroorganisme yang terdapat pada makanan atau minuman. Mikroorganisme dapat mengancam kesehatan orang yang mengonsumsi makanan tersebut.

Sebagai negara beriklim tropis, Indonesia memiliki risiko keamanan pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Contoh bahaya biologis pada bahan pangan sebagai berikut.

Tabel 5.1 Contoh Bahaya dan Risiko Keamanan Pangan Akibat Faktor Biologis

No.	Nama Mikroba	Bahan Pangan	Risiko
1.	*Escherichia coli*	Daging sapi mentah dan setengah matang, susu mentah, jus, dan air yang terkontaminasi.	Diare, sakit perut, dan muntah.
2.	*Listeria monocytogenes*	Makanan mentah, makanan olahan, dan susu yang tidak dipasteurisasi.	Demam, menggigil, sakit kepala, sakit perut, dan muntah.
3.	Salmonela	Daging unggas mentah, telur, daging sapi, buah, dan sayuran yang tidak dicuci.	Demam, diare, kram perut, dan sakit kepala.

Sumber: WHO (2008)

Gambar 5.3 Roti yang berjamur jika dikonsumsi dapat membahayakan kesehatan
Sumber: User22777291/Freepik.com (2022)

2. Bahaya Fisik

Bahaya fisik merupakan jenis bahaya yang disebabkan oleh benda-benda yang terdapat pada makanan dan membahayakan pelanggan. Apabila benda tersebut terdapat pada makanan dapat melukai tenggorokan. Contoh paling sering ditemui antara lain isi stapler yang tidak sengaja masuk ke makanan, kerikil, dan potongan tulang.

Gambar 5.4 Isi stapler pada makanan merupakan contoh bahaya fisik
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

3. Bahaya Kimia

Bahaya kimia disebabkan oleh beberapa faktor berikut.

a. Zat Kimia yang Secara Alami terdapat pada Makanan dan Merugikan Manusia

Beberapa jenis bahan makanan secara alami mengandung bahan kimia berbahaya bagi manusia. Oleh karena itu, perlu pengolahan yang tepat agar bahan kimia berbahaya tersebut tidak terkonsumsi.

Tabel 5.2 **Contoh Bahaya Kimia yang Secara Alami terdapat pada Makanan**

No.	Bahaya Kimia	Sumber	Kerugian
1.	*Solanin*	Solanin adalah racun yang ditemukan pada tumbuh-tumbuhan kelompok *solanaceae*, misalnya kentang.	Sakit kepala, mual, muntah, diare, sakit perut, dan kejang.
2.	Sianida	Singkong yang mengandung glikosida sianogenik dapat melepaskan zat sianida dalam tubuh saat dikonsumsi. Sianida ini dapat dihilangkan dengan proses pemasakan.	Tekanan darah menurun, denyut nadi menjadi cepat, sakit kepala, sakit perut, muntah, diare, dan kejang.

Sumber: BPOM (2006) serta Motarjemi dan Lelieveld (2014)

b. Bahan Tambahan Pangan dengan Kadar Berlebihan

Penggunaan bahan tambahan pangan pada makanan perlu mengikuti aturan pemerintah. Dalam hal ini pihak yang berwenang mengatur adalah Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Pada kemasan bahan tambahan makanan yang sudah mendapatkan izin BPOM, dipastikan telah tercantum tata cara penggunaannya beserta takarannya. Seorang juru masak harus mengikuti aturan tersebut agar keamanan makanan yang diolah tetap terjaga. Penggunaan secara berlebihan dari bahan tambahan makanan dapat menimbulkan risiko bahaya.

Ayo, Bereksplorasi!

Identifikasilah nama bahan makanan tambahan yang diizinkan oleh BPOM dan takaran penggunaannya berupa:

1. pemanis,
2. pengawet,
3. perasa,
4. pengenyal, dan
5. pewarna.

Kalian dapat mencari informasi tersebut dari berbagai sumber buku, *handout*, modul, dan sumber-sumber dari internet.

c. Bahan Kimia yang Seharusnya Tidak Boleh Ditambahkan dalam Makanan

Beberapa orang yang tidak peduli dengan keamanan pangan terkadang menambahkan bahan kimia yang tidak seharusnya dikonsumsi oleh manusia dengan sembarangan. Penggunaan bahan kimia dalam makanan perlu dihindari karena dapat membahayakan kesehatan konsumen. Contoh bahan kimia tersebut disajikan dalam tabel berikut.

Tabel 5.3 Bahan Kimia Berbahaya

No.	Jenis	Nama Zat Kimia
1.	Pengawet	Formalin, Sodium Benzoate, Sodium Nitrate, dan TBHQ.
2.	Pewarna	Pewarna tekstil, seperti Rhodamin B dan Metanil Yellow.
3.	Pengenyal	Boraks.

d. Pestisida yang Masih Menempel pada Makanan dan Logam Berat

Pestisida merupakan zat yang sering digunakan petani untuk mengendalikan hama. Akan tetapi, dalam kadar tertentu pestisida dapat membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu, pencucian bahan makanan sangat penting dilakukan. Pencucian bahan makanan salah satunya berfungsi untuk menghilangkan sisa pestisida yang masih menempel.

Selain pestisida, bahan makanan terkadang tercemar logam berat, seperti timbal, merkuri, arsen, dan kadmium. Logam berat tersebut dapat masuk ke bahan makanan melalui tanah, ternak yang pakannya tercemar, limbah industri yang mencemari laut dan sungai, serta kemasan makanan.

D. Kontaminasi Silang

Kontaminasi silang merupakan perpindahan bakteri dan mikroorganisme lain yang berbahaya dari satu makanan ke makanan lain. Kontaminasi silang dapat terjadi saat penyiapan bahan makanan, proses pengolahan yang tidak tepat, proses penyimpanan, dan saat pendistribusian. Contoh kontaminasi

silang adalah telur mentah yang disimpan dalam satu tempat bersama dengan daging ikan yang tidak dibungkus. Pencampuran tersebut dapat menyebabkan perpindahan bakteri salmonela dari telur ke ikan.

Untuk mencegah kontaminasi silang, beberapa tindakan yang perlu dilakukan sebagai berikut.

1. Tidak menyimpan bahan yang berbeda jenis di tempat atau wadah yang sama.
2. Menggunakan satu talenan khusus untuk bahan makanan hewani yang mentah dan tidak digunakan untuk bahan makanan lain. Di dapur kuliner, penggunaan talenan dibedakan menurut warnanya yang dapat dilihat pada gambar 5.5.

Merah	Biru	Kuning	Hijau	Putih
Daging	Ikan dan *seafood*	Unggas	Sayuran dan buah	Hidangan siap saji

Gambar 5.5 Perbedaan penggunaan talenan di dunia kuliner
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

3. Jika di dapur hanya tersedia satu talenan, maka cuci sampai bersih dan lakukan prosedur sanitasi sebelum digunakan untuk bahan yang berbeda. Sebagai contoh, setelah digunakan untuk memotong ikan mentah, talenan dicuci dengan sabun dan disiram air panas sampai aroma amis ikan hilang. Setelah itu talenan dapat dipakai untuk memotong sayuran hijau. Contoh lain dengan membedakan talenan dan pisau yang digunakan untuk makanan mentah dengan makanan matang.
4. Jika hanya menggunakan satu pisau untuk jenis makanan yang berbeda, pisau hendaknya selalu dicuci dengan bersih sebelum digunakan untuk memotong bahan makanan lain.
5. Selalu mencuci tangan sebelum menangani bahan makanan dengan jenis berbeda.

E. Penyakit Bawaan Makanan (*Foodborne Illness*)

Pernahkah kalian mendengar istilah penyakit bawaan makanan (*foodborne illness*)? Penyakit ini timbul akibat penanganan bahan makanan dengan cara yang tidak tepat dan adanya kontaminan.

1. Penanganan Makanan yang Tidak Benar

Penanganan makanan yang tidak benar dapat menyebabkan *foodborne illness*. Adapun contoh penanganan bahan makanan yang tidak tepat sebagai berikut.

a. Penyimpanan bahan dengan pendinginan yang tidak tepat.

b. Persiapan bahan makanan pada awal waktu. Sebagai contoh, menyiapkan daging ayam yang disimpan pada suhu yang tidak tepat dan akan digunakan tiga hari kemudian.

c. Orang yang terinfeksi penyakit kemudian menangani bahan makanan.

d. Makanan yang dipanaskan berulang-ulang.

e. Penyimpanan pada suhu panas yang tidak tepat.

f. Penggunaan makanan atau bahan mentah yang terkontaminasi.

g. Membeli bahan baku dari sumber yang tidak aman.

h. Menggunakan sisa makanan untuk diolah menjadi makanan baru.

i. Kontaminasi silang.

j. Proses memasak dilakukan tidak sesuai prosedur.

2. Kontaminan

Kontaminan merupakan sesuatu yang merugikan atau membahayakan hidup manusia atau makhluk hidup lain. Kontaminan ini biasanya terkandung pada air, udara, tanah, dan makanan. Kontaminan yang menyebabkan *foodborne illness* sebagai berikut.

- Biologis, seperti bakteri patogen atau mikroba berbahaya lain. Contoh mikroba patogen yaitu bakteri Clostridium Botulinum yang menyebabkan penyakit Botulisme dan Salmonella Typhi yang menyebabkan sakit tifus.
- Fisik, berupa benda-benda yang seharusnya tidak dimakan dan tidak ada dalam makanan. Contoh kontaminan fisik yaitu tulang, pecahan kerikil, dan helaian rambut.

- Bahan kimia berbahaya atau bahan kimia yang digunakan secara berlebihan seperti *mercuri* (logam berat) dan pestisida.

Penyakit bawaan makanan (*foodborne illness*) dapat dicegah dengan cara menghambat, menghentikan, atau menghilangkan mikroorganisme berbahaya dengan mengendalikan faktor-faktor yang berpengaruh. Menurut The BC Cook Articulation Committee (2015), ada enam poin pencegahan penyakit bawaan makanan yang disingkat dengan istilah FATTOM untuk memudahkan mengingat. Faktor-faktor tersebut sebagai berikut.

a. *Food* (Makanan)

Bakteri dan mikroorganisme berbahaya membutuhkan makanan atau media untuk bertahan hidup. Beberapa bakteri membutuhkan protein untuk berkembang biak. Oleh karena itu, kalian hendaknya menjaga makanan sumber protein dalam keadaan tertutup dan disimpan pada suhu yang tepat.

b. *Acid* (Asam)

Keadaan asam menyebabkan bakteri patogen tidak dapat tumbuh. Oleh karena itu, kalian dapat menggunakan bahan-bahan yang bersifat asam untuk mencegah pertumbuhan bakteri tersebut.

c. *Temperature* (Suhu)

Bakteri patogen biasanya tumbuh cepat pada suhu yang hangat, yaitu antara 4°C sampai 60°C. Suhu ini sering dikenal dengan istilah zona bahaya (*danger zone*). Simpan makanan pada suhu di bawah atau di atas *danger zone* agar makanan lebih aman.

d. *Time* (Waktu)

Waktu dibutuhkan bakteri untuk berkembang biak. Oleh karena itu, kalian perlu memperhatikan lama bahan makanan atau makanan ketika disimpan pada suhu tertentu. Jangan sampai makanan disimpan dalam waktu lama pada suhu yang memudahkan bakteri berkembang biak.

e. *Oxygen* (Oksigen)

Bakteri jenis aerob memerlukan oksigen untuk tumbuh. Oleh karena itu, makanan dapat disimpan atau dikemas di tempat tanpa oksigen untuk mencegah bakteri jenis aerob tumbuh. Salah satu cara mengemas makanan tanpa udara sehingga makanan lebih awet dilakukan melalui *vacuum packaging* (kemasan vakum).

f. *Moisture* (Kelembapan)

Bakteri dapat berkembang biak dengan pesat pada ruangan dengan kelembapan tertentu. Kalian dapat mengatur kelembapan ruangan pengolahan makanan agar pertumbuhan bakteri terhambat. Bahan makanan yang lembap akan mempercepat perkembangbiakan bakteri. Oleh karena itu, pastikan bahan makanan yang lembap disimpan pada tempat yang memiliki suhu di luar *danger zone*.

F. Prosedur Identifikasi serta Pencegahan Bahaya dan Risiko Keamanan Pangan

Ketika melakukan identifikasi bahaya dan risiko keamanan pangan, kalian hendaknya mengetahui tanda-tanda kerusakan pangan terlebih dahulu. Setiap jenis bahan makanan memiliki ciri berbeda ketika rusak. Beberapa tanda kerusakan pangan sebagai berikut.

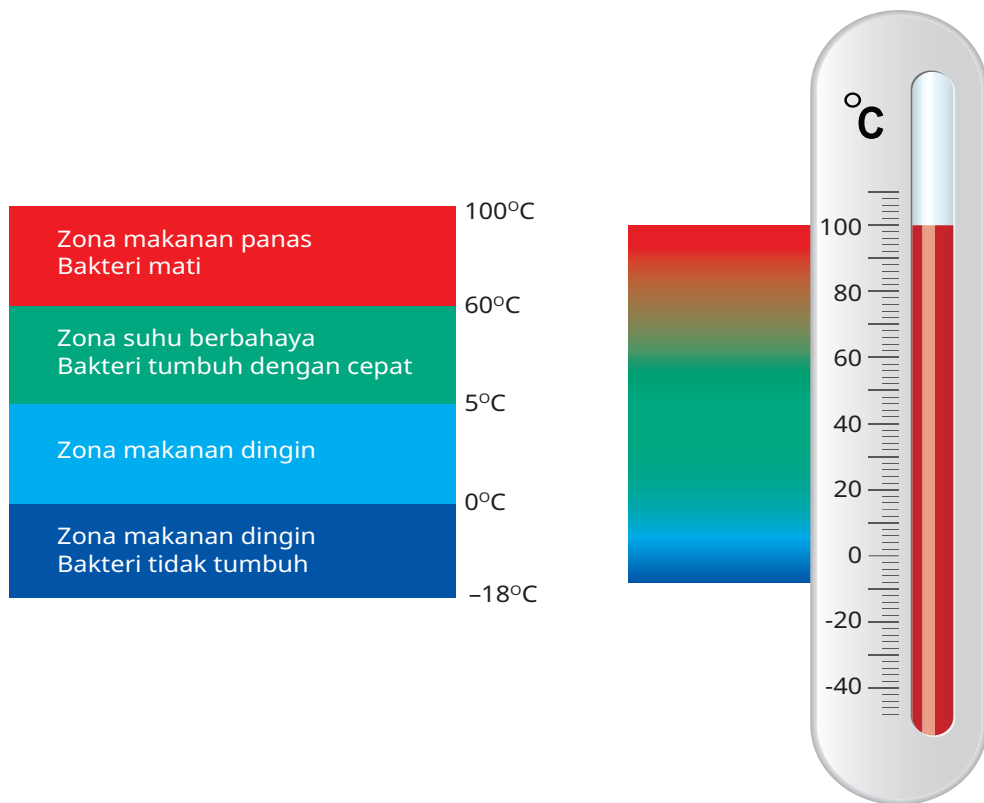
Tabel 5.4 Tanda Kerusakan Bahan Makanan

No.	Jenis Bahan	Tanda Kerusakan
1.	Daging	Berbau busuk, lembek, dan berwarna kebiruan.

No.	Jenis Bahan	Tanda Kerusakan
2.	Ikan	Berbau busuk/amis menyengat, insang tidak segar, mata cekung, badan ikan jika ditekan tidak kenyal, dan berlendir.
3.	Unggas	Warna kusam, daging kebiruan, berlendir, dan bau menyengat.
4.	Susu	Pecah (terpisah antara bagian lemak dan airnya), menggumpal, dan berbau.
5.	Telur	Jika dicelupkan dalam air mengambang, berbau busuk, putih telur sangat cair, dan kuning telur mudah pecah.
6.	Sayuran dan buah	Layu, berlubang, warna tidak segar, berulat, berair, dan beraroma tidak sedap.
7.	Minuman/makanan kaleng	Kaleng penyok, cembung, mengeluarkan gas, dan berkarat.

Ayo, Berdiskusi!

Berdiskusilah dengan teman kalian mengenai tanda-tanda kerusakan bahan makanan kering, seperti beras dan tepung! Presentasikan hasil diskusi kalian di depan kelas secara bergantian.

Bahan makanan akan cepat rusak jika tidak ditangani dan disimpan dengan benar. Dalam penyimpanan bahan makanan, perlu diperhatikan suhu yang berbahaya terutama untuk jenis bahan makanan yang mengandung protein tinggi. Jenis bahan makanan ini mudah rusak karena bakteri. Oleh karena itu, suhu ruang penyimpanannya perlu diatur sedemikian rupa sehingga bakteri tidak mudah berkembang biak.

Gambar 5.6 *Temperature danger zone*

Menurut *Food Safety Information Council*, zona suhu berbahaya ada di antara 5°C dan 60°C karena mudah bagi bakteri patogen untuk berkembang biak pada makanan. Meminimalisasi makanan disimpan pada suhu tersebut untuk menjaga agar makanan tetap aman. Makanan yang disimpan pada pendingin harus disimpan pada suhu 5°C atau di bawahnya. Makanan panas harus disimpan di atas 60°C.

Bahan makanan yang sudah rusak tidak layak dikonsumsi. Saat dipaksakan dikonsumsi, akan berisiko terjadi gangguan kesehatan, baik dengan akibat ringan maupun fatal. Oleh karena itu, perlu dilakukan tindakan pencegahan sehingga bahan makanan tidak mudah rusak. Adapun bentuk pencegahan yang dapat dilakukan sebagai berikut.

1. Pengeringan dengan cara mengurangi kadar air pada bahan makanan. Pengeringan dapat dilakukan dengan penjemuran, baik di bawah sinar matahari langsung maupun menggunakan alat.

2. Pemanasan dengan mengalirkan panas ke bahan makanan.
3. Pendinginan dan pembekuan dengan meletakkan bahan makanan di suhu dingin atau suhu beku.
4. Perlakuan dengan bahan kimia (fermentasi dan pemberian bahan pengawet), misalnya penggaraman.

Ayo, Bereksplorasi!

Carilah informasi dari berbagai sumber mengenai jenis-jenis bahan makanan atau makanan yang diawetkan dengan cara pengeringan, pemanasan, pendinginan dan pembekuan, fermentasi, serta penambahan bahan tambahan pangan. Tuliskan hasilnya dalam sebuah laporan yang menarik. Selanjutnya, mintalah evaluasi dari guru di kelas.

Agar bahaya dan risiko keamanan pangan dapat diminimalisasi, seorang juru masak perlu mengidentifikasi bahaya dan risiko pangan yang dapat dilakukan dengan cara berikut.

1. Observasi mandiri, dengan melakukan pengamatan terhadap area kerja, peralatan serta bahan makanan, termasuk pengamatan terhadap suhu dan tanda peringatan bahaya (jika ada).
2. Mengamati dan menganalisis catatan keamanan pangan. Sebagai contoh, membuat daftar peralatan yang rusak dan memerlukan perbaikan, suhu tempat penyimpanan yang tidak sesuai, area yang memerlukan perbaikan khusus, termasuk staf yang sedang sakit tidak diizinkan melakukan penanganan pada makanan.
3. Melakukan pemeriksaan tempat kerja secara rutin.

D. Standar, Prosedur, dan Praktik Kebersihan

Seorang juru masak, asisten juru masak, dan orang-orang yang tugasnya berkaitan dengan makanan hendaknya menyadari pentingnya makanan kesehatan. Kebiasaan yang dilakukannya memiliki dampak besar bagi keamanan pangan yang disajikan. Oleh karena itu, prosedur perusahaan yang berkaitan dengan kesehatan dan keamanan makanan perlu diikuti dengan baik. Adapun tindakan yang perlu dilakukan sebagai berikut.

1. Menjaga kebersihan pribadi (*personal hygiene*).
2. Mengenakan pakaian kerja dan alat pengaman atau alat pelindung diri (APD) sesuai standar perusahaan.
3. Menjaga sikap kerja, misalnya melalui tindakan berikut.
    a. Menghindari kontaminasi silang.
    b. Tidak menggunakan kembali alat/bahan sekali pakai.
    c. Mengenakan sarung tangan.
    d. Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya.

Ayo, Berdiskusi!

Perhatikan gambar berikut!

Dari gambar di atas, kuku manakah yang sesuai untuk seorang juru masak? Mengapa? Coba diskusikan dengan guru dan teman kalian di kelas!

Kebersihan pribadi (*personal hygiene*) merupakan sesuatu yang penting dan perlu diperhatikan. Seorang juru masak profesional selalu menjaga kebersihan diri sendiri. Kebersihan diri merupakan salah satu cara menjaga agar tidak terjadi kontaminasi makanan. Lantas, apa saja aspek yang termasuk *personal hygiene* bagi seorang juru masak? Coba perhatikan gambar 5.7.

Personal Hygiene

Gambar 5.7 Higiene pribadi seorang *chef*
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Selain menjaga penampilan diri agar kebersihan tetap terjaga, seorang juru masak harus menjaga sikap kerja sesuai standar, prosedur, dan praktik kebersihan di dapur. Salah satu contohnya dengan mencuci tangan sebelum menyentuh makanan. Saat ini, untuk menjaga agar sanitasi dan higiene tetap terjaga dengan baik, banyak tempat menyediakan keran air dengan pedal atau sensor, tidak lagi manual diputar dengan tangan. Mencuci tangan juga dapat dilakukan menggunakan air hangat. Cara mencuci tangan yang benar dapat kalian lihat pada gambar 5.8.

Gambar 5.8 Cara mencuci tangan dengan benar
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Menurut Wiliam Angliss Institute of TAFE (2012), waktu mencuci tangan sebagai berikut.

1. Keluar dari toilet.
2. Setelah memegang permukaan benda yang tersentuh banyak orang, seperti pintu dan meja.
3. Setelah bersih-bersih, menangani sampah, atau sesuatu yang kotor.
4. Ketika masuk ke dapur.
5. Setelah memegang anggota tubuh, terutama hidung, mulut, dan menggaruk kulit.
6. Sebelum mulai bekerja.
7. Setelah menggunakan tisu atau kain yang digunakan saat batuk dan bersin.
8. Sebelum dan setelah menangani makanan yang sudah matang.
9. Sebelum dan setelah menangani makanan segar/mentah.
10. Setelah memegang uang.

Ayo, Berdiskusi!

Bersama dengan teman kalian, identifikasilah sepuluh sikap kerja yang sesuai dengan standar, prosedur, dan praktik kebersihan di dapur. Komunikasikan hasil identifikasi kalian dalam forum diskusi kelas.

H. Menangani dan Menyimpan Bahan Makanan

Prosedur keamanan makanan diterapkan mulai dari bahan makanan diterima hingga makanan disajikan kepada konsumen. Bahan makanan yang diterima dari pemasok terkadang tidak langsung diolah, tetapi disimpan terlebih dahulu. Dalam menyimpan bahan makanan, standar berikut perlu diikuti.

1. Wadah atau kemasan yang dipakai menggunakan material/bahan *food grade*, yaitu kemasan dari material yang tidak berbahaya bagi kesehatan manusia.

2. Bahan makanan disimpan dalam keadaan tertutup untuk melindungi dari kontaminasi. Cantumkan tanggal produksi untuk mengetahui masa simpan makanan tersebut.

Gambar 5.9 Contoh label penyimpanan
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

3. Persediaan selalu dirotasi.
4. Selalu memastikan tempat penyimpanan dalam keadaan bersih.
5. Jangan menyimpan bahan makanan langsung menyentuh lantai.
6. Hindarkan tempat penyimpanan dari hama dan hewan pengerat.
7. Jangan menyimpan bahan makanan mentah pada tempat yang sama dengan makanan olahan atau yang sudah matang.

Penyimpanan bahan makanan dapat dilakukan melalui tiga cara, yaitu penyimpanan kering, penyimpanan dingin, dan penyimpanan beku dengan tempat penyimpanan yang berbeda.

1. Tempat penyimpanan kering, yaitu ruangan atau tempat untuk menyimpan bahan kering, seperti tepung, biji-bijian, dan makanan kaleng. Suhu penyimpanan bahan makanan kering sekitar 20^{0}C.
2. Tempat penyimpanan dingin, dapat berupa kulkas atau ruangan dengan suhu dingin. Tempat ini digunakan untuk menyimpan buah dan sayuran, produk susu dan daging (dalam waktu terbatas). Suhunya antara 2-5^{0}C.
3. Tempat penyimpanan beku, digunakan untuk menyimpan produk-produk beku. Tempat penyimpanan ini dipastikan memiliki suhu rekomendasi di bawah -18^{0}C.

Gambar 5.10 Menyimpan bahan makanan
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Untuk menjaga agar makanan yang disimpan selalu dalam keadaan aman, perlu dilakukan pencatatan suhu ruang penyimpanan. Dengan pencatatan ini, akan diketahui ruang penyimpanan memiliki suhu stabil atau tidak. Suhu yang tidak stabil terlebih jika suhu ruang masuk pada *danger zone* akan menyebabkan bahan makanan yang disimpan memiliki risiko terkontaminasi. Contoh formulir pencatatan suhu dapat dilihat pada gambar 5.11.

Food Storage Temperature Record

Month/Week: ________ / ________ Area: ________

	Sunday		Monday		Tuesday		Wednesday		Thursday		Friday		Saturday	
Date														
Unit	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM
Chiller 1														
Chiller 2														
Chiller 3														
Freezer 1														
Freezer 2														
Freezer 3														
Initials														

Corrective Action	

Gambar 5.11 *Food storage temperature record*

Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Selain pencatatan suhu ruang, penyimpanan bahan makanan harus selalu dirotasi. Perputaran persediaan yang efektif untuk bahan makanan dilakukan menggunakan metode FIFO (*first in first out*). Metode FIFO memiliki keuntungan, yaitu bahan makanan akan terjaga kualitasnya karena tidak ada yang tersimpan terlalu lama di gudang. Metode ini dilakukan dengan cara persediaan yang disimpan lebih dahulu, digunakan lebih dahulu, misalnya sebagai berikut.

1. Persediaan yang lama diletakkan di depan, persediaan baru dibelakangnya.
2. Bahan yang diletakkan di bawah *chest freezer* (alat pendingin yang berbentuk seperti kotak peti) harus dipindah ke bagian atas agar dapat digunakan terlebih dahulu, sedangkan bahan baru diletakkan di bawahnya.

I. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)

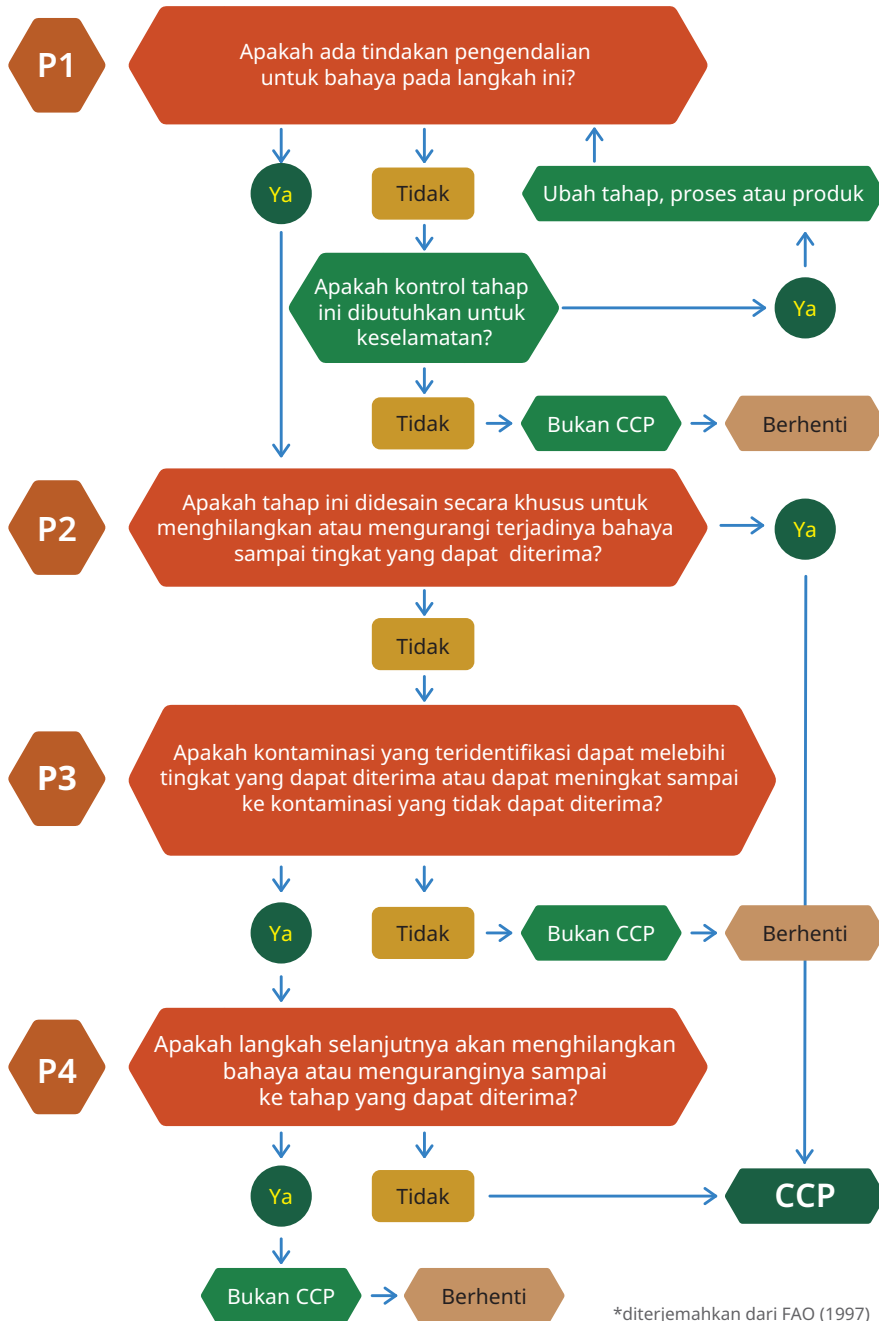
Sistem untuk keamanan pangan ada banyak macamnya. Salah satu yang sering digunakan adalah *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP memiliki tujuan untuk menunjukkan letak potensi bahaya dari makanan yang berhubungan dengan jenis bahan pangan yang diolah. Penerapan HACCP memiliki manfaat antara lain menerapkan keselamatan makanan dan meningkatkan kesehatan masyarakat dengan cara mencegah atau mengurangi kasus keracunan dan penyakit melalui makanan.

Pelaksanaan HACCP memiliki tujuh prinsip berikut.

1. Mengidentifikasi Bahaya

Identifikasi bahaya dilakukan pada setiap tahap yang berhubungan dengan produksi pangan. Selain itu, identifikasi perlu dilakukan untuk memeriksa peningkatan kemungkinan terjadinya bahaya dan menentukan tindakan pencegahan. Identifikasi bahaya dilakukan mulai dari penggunaan bahan, faktor intrinsik, proses pembuatan produk, pengemasan, dan distribusinya kepada konsumen.

2. Menetapkan *Critical Control Point* (CCP)

Setelah mengidentifikasi bahaya, prinsip berikutnya adalah menentukan titik kontrol kritis atau *critical control point* (CCP) yang dapat dikendalikan untuk menghilangkan atau mengurangi kemungkinan terjadinya bahaya. Titik kontrol kritis yang tidak terkendali dapat menyebabkan timbulnya risiko yang tidak diharapkan. Langkah dalam menentukan titik kontrol kritis dapat menggunakan pertanyaan bantuan sebagai berikut.

Gambar 5.12 Pohon penentuan CCP

Berikut ini disajikan contoh menentukan *critical control point* dengan menu ikan balado berdasarkan pohon penentuan keputusan CCP pada gambar 5.12.

Tabel 5.5 Contoh Penentuan CCP

Proses	Potensi Bahaya	Pertanyaan 1 (P1)	Pertanyaan 2 (P2)	Pertanyaan 3 (P3)	Pertanyaan 4 (P4)	CCP/ Bukan CCP
Penerimaan bahan baku	Biologis (Bakteri patogen)	Ya	Tidak	Tidak	-	Bukan CCP
Penyimpanan bahan baku	Biologis (Bakteri patogen)	Ya	Tidak	Ya	Tidak	CCP (1)
Penggorengan ikan	Biologis (Bakteri patogen)	Ya	Tidak	Ya	Ya	Bukan CCP
Penghalusan bumbu	Biologis (Bakteri patogen) Fisik (pecahan kerikil, kayu, dan lainnya)	Ya	Tidak	Tidak	-	Bukan CCP
Pemasakan ikan balado	Biologis (Bakteri patogen) Fisik (tulang/ duri ikan dan lainnya)	Ya	Tidak	Ya	Tidak	CCP (2)
Pengemasan/ penghidangan	Biologis (Bakteri patogen) Fisik (tulang/ duri ikan dan lainnya)	Ya	Tidak	Ya	Tidak	CCP (3)

3. Menetapkan Batas/Limit Kritis

Menetapkan batas/limit kritis artinya menetapkan batas aman yang harus dicapai agar CCP terkendali. Batas kritis digunakan untuk menunjukkan aman atau tidak aman bagi bahan makanan sehingga proses produksi dapat dikelola agar tetap aman. Contoh batas kritis adalah suhu, waktu, kelembapan, konsentrasi bahan tambahan makanan, cemaran, dan kondisi fisik yang terdeteksi. Contoh batas kritis menu balado ikan yang telah dianalisis CCP nya dapat dilihat pada tabel 5.6 berikut.

Tabel 5.6 Menentukan Batas Kritis

CCP	Proses	Bahaya	Batas Kritis
CCP1	Penyimpanan bahan baku	Biologis (bakteri patogen).	Suhu penyimpanan beku minimal -18⁰C.
CCP2	Pemasakan ikan balado	Biologis (bakteri patogen). Fisik (duri/sirip ikan).	Minimal 80⁰C selama minimal 5 menit. Dengan pengamatan, tidak terlihat adanya benda berbahaya, misalnya pecahan tulang atau potongan duri ikan.
CCP3	Pengemasan/ penghidangan	Biologis (bakteri patogen). Fisik (potongan tulang/duri ikan).	Dihidangkan segera setelah dimasak. Dengan pengamatan, tidak terlihat adanya benda berbahaya, seperti potongan tulang/duri ikan.

4. Memantau CCP dengan Menetapkan Sistem *Monitoring*

Langkah ini dilakukan melalui pengujian atau pengamatan dan mencatat hasilnya. Contoh memantau CCP dengan pencatatan suhu ruang penyimpanan bahan dengan formulir pada gambar 5.11.

Monitoring dilakukan dengan tujuan sebagai berikut.

a. Memudahkan pelacakan proses operasional.

b. Menentukan waktu terjadinya kehilangan kendali dan penyimpangan terjadi pada CCP.

c. Menyediakan dokumentasi tertulis untuk digunakan dalam verifikasi.

5. Melakukan Koreksi Jika Terjadi Penyimpangan

Koreksi dilakukan jika terjadi penyimpangan. Jika risikonya tinggi, koreksi dapat dilakukan dengan cara menghentikan proses produksi atau mengeliminasi produk. Jika risikonya rendah, dapat dilakukan penyesuaian.

6. Melakukan Verifikasi

Verifikasi dilakukan dengan menetapkan prosedur verifikasi. Ada empat jenis kegiatan verifikasi, yaitu validasi HACCP, melakukan tinjauan pemantauan CCP, melakukan pengujian bahan baku, melakukan pengujian produk yang sedang diproses dan produk akhir, serta melakukan audit secara internal dan eksternal.

7. Melakukan Dokumentasi

Dokumentasi dapat dilakukan melalui pencatatan yang tepat. Sebagai contoh, menyediakan dokumen analisis bahaya dan dokumen penentuan CCP.

Rangkuman

Pada industri kuliner, penerapan sanitasi dan higiene dilakukan berdasarkan program *Clean, Health, Safety, and Environment* (Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan) yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Penerapan sanitasi dan higiene ini dilakukan untuk menghindari atau mencegah bahaya dan risiko keamanan pangan.

Penerapan higiene pribadi sangat diperlukan. Seorang juru masak profesional akan selalu menjaga kebersihan dirinya. Pada prosesnya, pengawasan keamanan pangan sering dilakukan menggunakan sistem keamanan pangan, yaitu *hazard analysis critical control point* (HACCP).

HACCP memiliki tujuan untuk menunjukkan letak potensi bahaya yang berasal dari makanan yang berhubungan dengan jenis bahan pangan yang diolah. Penerapan HACCP memiliki manfaat antara lain menerapkan keselamatan makanan dan meningkatkan kesehatan masyarakat dengan cara mencegah atau mengurangi kasus keracunan dan penyakit melalui makanan.

Refleksi

Setelah mempelajari bab ini, refleksikan ilmu yang telah kalian peroleh dengan memberi tanda centang (✓) pada pernyataan yang paling tepat pada tabel berikut. Kerjakan dalam buku tugas kalian.

Refleksi Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja dan Keselamatan Makanan

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya dapat menjelaskan konsep *Clean, Health, Safety, and Environment* (CHSE).		
2.	Saya dapat menjelaskan definisi keamanan pangan.		
3.	Saya dapat menguraikan jenis bahaya dan risiko keamanan pangan.		
4.	Saya dapat mengidentifikasi serta mencegah bahaya dan risiko keamanan pangan.		
5.	Saya dapat mengikuti langkah standar, prosedur, dan praktik kebersihan.		
6.	Saya dapat menangani dan menyimpan bahan makanan.		
7.	Saya dapat mengidentifikasi titik rawan dalam sistem produk dengan menggunakan metode HACCP.		

Berdasarkan pembahasan pada bab ini, materi mana yang paling sulit menurut kalian? Jika kalian mengalami kesulitan, lakukan diskusi dengan teman atau guru sehingga kesulitan-kesulitan tersebut dapat teratasi.

Jika hasil refleksi menunjukkan bahwa kalian belum menguasai materi pada bab ini, ulangi pelajaran hingga kalian benar-benar paham. Setelah paham, lanjutkan dengan mengerjakan tugas dan tes tertulis.

Penilaian

1. Tugas Mandiri

Petunjuk Pengerjaan:

a. Pilihlah satu resep masakan yang paling kalian minati. Resep dapat diambil dari sumber manapun.

b. Secara berkelompok, analisislah *critical control point* dengan bantuan pohon penentuan CCP dan tentukan titik kritis dari masakan tersebut.

c. Presentasikan hasilnya di depan teman dan guru untuk mendapatkan umpan balik.

2. Tes Tertulis

a. Pilihan Ganda

Petunjuk: Kerjakan soal di bawah ini dalam buku tugas kalian. Tuliskan pilihan jawaban yang paling benar.

1. Hal berikut ini yang **bukan** merupakan ruang lingkup program *Clean, Health, Safety and Environmet* (CHSE) adalah . . . .
   a. kebersihan
   b. kesehatan
   c. keselamatan
   d. kebersamaan
   e. kelestarian lingkungan

2. Suatu bahan atau zat yang benar-benar ada dan sangat mungkin merugikan orang yang memakannya disebut . . . .
   a. bahaya pangan
   b. risiko pangan
   c. keamanan pangan
   d. keselamatan pangan
   e. kesehatan pangan

3. Contoh bahaya biologis pada makanan adalah . . . .
   a. solanin
   b. aflatoksin
   c. cemaran salmonella
   d. isi stapler
   e. kerikil

4. Bahan kimia berbahaya yang sering digunakan sebagai pewarna adalah . . . .
   a. *Aspartam*
   b. *Rhodamin B*
   c. *Monosodium glutamat*
   d. *Curcumin*
   e. NaCl

5. Berdasarkan hasil observasi mandiri, terlihat muncul jamur pada roti tawar yang telah disimpan selama dua minggu. Jamur tersebut termasuk bahaya makanan dari kategori . . . .
   a. biologis
   b. fisik
   c. kimia
   d. bahan tambahan pangan
   e. pengawet

6. Berikut ini yang **bukan** termasuk upaya menjaga *personal hygiene* adalah . . . .
   a. memotong kuku tangan dan kaki
   b. mencegah bau badan
   c. mengenakan apron
   d. menyapu lantai
   e. mencuci tangan sebelum menyentuh makanan

7. Berikut ini yang **bukan** termasuk bagian dari syarat tempat penyimpanan kering adalah . . . .
   a. tidak dapat dimasuki lalat dan antihama
   b. memiliki cukup ventilasi dan ruangan yang terang
   c. jangan sampai kelebihan persediaan
   d. memastikan pintu ditutup rapat agar hama tidak masuk
   e. suhu 5^0C atau di bawahnya

8. Kepanjangan dari HACCP adalah . . . .
   a. *Hazard Anatomy Critical Control Point*
   b. *Hazard And Critical Control Point*

c. *Hazard Analysis Critical Control Point*
   d. *Hazard Analysis Crucial Control Point*
   e. *Hazard and Crucial Control Point*

9. Analisis bahaya pangan dengan tingkat keparahan *serious sickness* terhadap konsumen jika terkena bahaya tersebut berarti . . . .
   a. mengakibatkan kematian
   b. mengakibatkan sakit yang serius
   c. mengakibatkan sakit sehingga produk harus ditarik dari pasaran
   d. mengakibatkan keluhan pelanggan
   e. tidak signifikan

10. Pada penerapan HACCP, *monitoring* dilakukan dengan tujuan . . . .
    a. menentukan batas kritis
    b. mengidentifikasi bahaya yang dapat timbul
    c. memudahkan pelacakan proses operasional
    d. melakukan koreksi jika terjadi penyimpangan
    e. mengeliminasi produk

b. Soal Uraian

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan benar!

1. Apa pentingnya penerapan *Clean, Health, Safety, and Environment* (CHSE) bagi industri kuliner?
2. Makanan yang aman berarti makanan tersebut tidak bertentangan dengan keyakinan dan budaya masyarakat setempat. Apa maksud pernyataan tersebut?
3. Identifikasilah tiga bahaya dan risiko keamanan pangan yang dapat terjadi! Bagaimana cara mencegahnya?
4. Identifikasilah tiga bahan makanan yang disimpan dalam tempat penyimpanan kering, tiga bahan makanan yang disimpan dalam tempat penyimpanan dingin, dan tiga bahan makanan yang disimpan dalam tempat penyimpanan beku!
5. Apa yang akan terjadi jika batas kritis dalam penerapan HACCP tidak diterapkan dengan baik? Uraikan alasannya!

Pengayaan

Tidak semua makanan aman dikonsumsi. Ada jenis makanan yang mengandung bahan berbahaya, misalnya boraks. Perhatikan bacaan berikut.

Bahaya Boraks pada Makanan

Jika kalian rajin membaca berita atau menonton berita melalui televisi, kalian akan menemukan informasi tentang penambahan boraks pada makanan. Sampai saat ini, boraks masih sering digunakan oleh pedagang nakal untuk mengenyalkan produk yang dijualnya. Boraks juga dapat digunakan untuk merenyahkan produk kering seperti kerupuk.

Makanan yang mengandung boraks dan formalin termasuk kategori makanan yang tidak aman. Hal ini dikarenakan boraks bukanlah bahan tambahan makanan. Ketika dikonsumsi, boraks membahayakan tubuh dan dapat menyebabkan gangguan pada susunan saraf pusat, gangguan fungsi ginjal dan hati, serta meracuni dan merusak semua sel-sel tubuh. Beberapa ciri makanan mengandung boraks, yaitu terlalu kenyal, rasanya kadang agak getir, teksturnya padat, dan warna cenderung putih. Jika boraks digunakan dalam produk kering, maka teksturnya sangat renyah.

Sekarang, kalian sudah mendapatkan informasi tentang bahaya boraks yang ditambahkan pada makanan. Jika menemukan produk yang diduga mengandung boraks, maka jangan dibeli dan jangan dimakan ya, agar kesehatan kalian tetap terjaga.

Kalian dapat mencari berita melalui surat kabar atau sumber berita lain yang terjangkau di wilayah tempat tinggal kalian.

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022
Dasar-Dasar Kuliner 1 untuk SMK/MAK Kelas X
Penulis: Nurul Hasbiana
ISBN: 978-623-388-000-8 (PDF)

Membersihkan Area dan Peralatan Dapur

Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan pendekatan kontekstual, kalian dapat memahami pentingnya higiene dan sanitasi area dapur dan peralatan, membersihkan area dan peralatan dapur, melakukan perawatan dasar pada peralatan memasak, serta melakukan penanganan sampah dan linen.

Area dapur dan berbagai peralatan perlu dibersihkan secara rutin dan menyeluruh. Setujukah kalian dengan pernyataan tersebut? Kemukakan pendapat kalian di kelas.

Gambar 6.1 Pembersihan peralatan dapur
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Apakah kalian pernah membersihkan area dan peralatan dapur? Bagaimana cara membersihkannya? Membersihkan area dan peralatan dapur setelah digunakan memiliki banyak manfaat. Apa saja manfaat tersebut? Untuk mengetahui jawabannya, yuk simak pembahasan pada bab ini.

A. Area dan Peralatan Dapur

Dapur merupakan tempat yang digunakan untuk mengolah makanan dalam skala rumah tangga, hotel, restoran ataupun usaha jasa boga lainnya. Sebagai tempat untuk mengolah makanan, kebersihan dapur perlu diperhatikan, baik area dapur maupun peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan.

Dapur yang tidak bersih menyebabkan makanan yang diolah memiliki risiko terkontaminasi kotoran lebih tinggi. Kontaminasi tersebut dapat berasal dari debu, sisa makanan yang mengering, busuk, berjamur, atau mengandung bakteri patogen. Oleh karena itu, kebersihan dapur dan peralatannya harus terjaga.

Higiene dan sanitasi berkaitan dengan praktik kebersihan. Bersih merupakan keadaan yang menunjukkan suatu tempat atau alat bebas dari kotoran yang terlihat mata. Kotoran yang dimaksud dapat berupa debu, sisa makanan, dan sampah. Pembersihan merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjadikan ruangan atau alat menjadi bersih. Adapun sanitasi merupakan keadaan ruangan atau alat yang tidak hanya bersih dari kotoran yang terlihat mata, tetapi juga terhindar dari bakteri, virus ataupun zat kontaminan yang tidak terlihat mata.

Kegiatan pembersihan area dan peralatan dapur penting dilakukan untuk menjaga higiene dan sanitasi. Higiene dan sanitasi yang terjaga memiliki banyak manfaat, misalnya ruangan dan alat siap digunakan dalam keadaan efektif dan efisien, menghemat biaya, menjaga agar masa pakai alat menjadi lebih lama, mencegah risiko higiene, mencegah keracunan makanan, dan mencegah kecelakaan kerja.

Ayo, Berpikir!

Berdasarkan uraian materi di atas, jawablah beberapa pertanyaan berikut.

1. Mengapa kegiatan pembersihan dan sanitasi dapat menjaga masa pakai alat dapur menjadi lebih lama?
2. Mengapa kegiatan pembersihan dan sanitasi dapat mencegah risiko higiene?
3. Mengapa kegiatan pembersihan dan sanitasi dapat mencegah keracunan makanan dan terjadinya kecelakaan kerja?

Kemukakan pendapat kalian secara lisan di kelas.

B. Bahan Pembersih dan Bahan Saniter

Bahan apa yang biasanya kalian gunakan untuk mencuci peralatan dapur di rumah? Apakah kalian menggunakan sabun cuci atau abu gosok? Kedua bahan tersebut termasuk dalam bahan pembersih. Bahan pembersih dibutuhkan untuk membersihkan area, perlengkapan, dan peralatan dapur. Bahan pembersih merupakan zat campuran dari beberapa bahan kimia yang dapat membantu mengangkat dan membersihkan kotoran pada suatu benda.

Setiap bagian dari area ataupun peralatan dapur terbuat dari bahan berbeda-beda. Oleh karena itu, pemilihan bahan pembersih untuk membersihkan area dan alat dapur perlu diperhatikan. Kesalahan pemilihan bahan pembersih dapat merusak peralatan dapur.

Menurut Simanjuntak (2013), beberapa pertimbangan dalam memilih bahan pembersih untuk area ataupun alat dapur sebagai berikut.

1. Ekonomis

Ekonomis berarti tidak membutuhkan banyak biaya untuk membeli bahan tersebut, mendistribusikan, dan menyimpannya.

2. Tidak Beracun

Hindari memilih bahan pembersih yang mengandung bahan beracun bagi tubuh. Selain itu, hindari bahan pembersih yang dapat bereaksi dengan alat yang dibersihkan dan menimbulkan senyawa kimia berbahaya bagi tubuh.

3. Tidak Korosif

Korosif merupakan sifat suatu zat yang berdampak negatif terhadap bahan lain. Korosif dapat menyebabkan benda lain hancur dan rusak atau berubah. Hindari pemilihan bahan pembersih yang bersifat korosif agar tidak menimbulkan banyak kerugian.

4. Tidak Lengket

Pilihlah jenis bahan pembersih yang tidak lengket. Tujuannya agar tidak meninggalkan jejak di permukan alat yang dibersihkan. Dengan demikian, peralatan tersebut akan awet dan tidak rusak.

5. Terukur

Bahan pembersih yang dipilih sebaiknya dapat diukur dengan mudah. Dengan demikian, penggunaan bahan pembersih saat proses pembersihan dapat dilakukan dengan efektif dan efisien.

6. Stabil dalam Penyimpanan

Stabil dalam penyimpanan berarti bahan pembersih tidak berubah dari bentuk, warna, tekstur, dan fungsi saat disimpan.

7. Larut dalam Air

Air merupakan bahan pelarut utama yang digunakan dalam proses pembersihan. Oleh karena itu, pilihlah bahan pembersih yang dapat larut dalam air agar proses pembersihan dapat dilakukan secara efektif.

8. Mengurangi Tegangan Permukaan Air/Bahan Pembasah

Tegangan permukaan air merupakan gaya atau tarikan ke bawah yang menyebabkan permukaan air bereaksi, benda dalam keadaan tegang, dan pemukaan seperti ditutupi oleh suatu lapisan. Bahan pembersih yang dicampurkan pada air menyebabkan tegangan permukaan air menurun sehingga air dapat menempel dan mengangkat kotoran pada peralatan yang dibersihkan dengan lebih baik.

9. Pelembut/Pelunak Air

Pilihlah bahan pembersih yang mengandung zat pelembut/pelunak air. Pelunak air berfungsi mengendapkan kalsium dan magnesium dalam air. Air yang mengandung kalsium dan magnesium tinggi disebut air sadah. Proses pencucian menggunakan air sadah akan menyebabkan pemborosan dalam penggunaan sabun karena busa sabun yang dihasilkan menjadi lebih sedikit.

10. Mengelmusi, Mendispersikan, serta Mensuspensikan Lemak dan Minyak

Pemilihan bahan pembersih untuk membersihkan peralatan dapur perlu memperhatikan efektivitasnya dalam mengemulsikan lemak dan minyak. Cara kerja bahan pembersih adalah melepaskan kotoran (lemak dan minyak) dengan cara mendispersi serta mengemulsi kotoran tersebut dengan bantuan gosokan (tangan/menggunakan sabut). Melalui upaya tersebut kotoran dapat terlepas dari permukaan alat.

Adapun jenis-jenis bahan pembersih yang sering digunakan di dapur dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 6.1 Bahan Pembersih yang Sering Digunakan di Dapur

No.	Nama Bahan	Fungsi
1.	*General detergent*	Detergen ini memiliki banyak busa dan cocok untuk semua pembersihan umum peralatan dapur baik yang terbuat dari plastik, keramik, logam, maupun kaca. Penggunaan detergen dapat menghilangkan sisa lemak dan minyak pada peralatan yang dicuci dengan tangan. Jenis detergen ini tidak boleh digunakan pada mesin pencuci piring (*dishwashing machine*).
2.	*Dishwasher detergent*	Bahan pembersih ini khusus digunakan pada mesin pencuci piring (*dishwashing machine*). Saat penggunaan bahan pembersih ini diperlukan sarung tangan agar bahan pembersih ini tidak mengenai kulit.
3.	*Oven cleaner dan grill cleaner*	*Oven cleaner* dan *grill cleaner* digunakan khusus untuk membersihkan *oven* dan *griller*. *Oven* dan *griller* perlu dibersihkan secara teratur untuk meningkatkan kualitas makanan yang dimasak. Jika tidak dibersihkan, aroma minyak atau kotoran yang menempel dapat memengaruhi hidangan. *Oven* dan *grill cleaner* memiliki sifat kaustik sehingga saat menggunakannya harus dengan alat pelindung diri seperti sarung tangan, penutup wajah, dan kacamata pelindung.
4.	*Abrasive*	Bahan pembersih ini berbentuk padat atau cair dan digunakan untuk menghilangkan kotoran berat. *Abrasive* padat dapat terbuat dari nilon, batu apung, wol baja yang halus maupun agak kasar juga pasir/silika bubuk, sedangkan *abrasive* cair terbuat dari suspensi partikel abrasif padat dalam zat cair yang kental.
5.	*Deodorizer*	Bahan pembersih ini sebagai penghilang bau.
6.	*Desinfectan*	Bahan pembersih ini digunakan untuk menghilangkan kuman, jamur, ataupun mikroorganisme lain yang tidak terlihat mata.
7.	*Glass cleaner*	Bahan pembersih ini khusus digunakan untuk membersihkan kaca.
8.	*Metal cleaner*	Bahan pembersih ini digunakan untuk membersihkan benda dari logam.

Sumber: William Angliss Institute of TAFE (2012) dan Kementerian Ketenagakerjaan RI (2020)

Selain bahan pembersih, kalian perlu mengenal bahan saniter. Apa yang kalian ketahui tentang bahan saniter? Bahan saniter merupakan bahan yang digunakan untuk mematikan atau menghilangkan mikroba berbahaya, seperti bakteri patogen (bakteri berbahaya), jamur, atau kapang yang berbahaya. Untuk mensanitasi peralatan makan, pilihlah bahan saniter yang tidak berbahaya bagi kesehatan. Bahan saniter biasanya digunakan setelah peralatan dicuci menggunakan bahan pembersih.

Menurut Sumiyati (2013), cara melakukan sanitasi menggunakan bahan saniter sebagai berikut.

1. Sanitasi dengan Suhu (*Thermal Sanitizing*)

Sanitasi jenis ini dilakukan menggunakan suhu tinggi, biasanya berupa air panas atau uap air panas. Suhu yang tinggi akan mematikan bakteri patogen.

2. Sanitasi dengan Radiasi (*Radiation Sanitizing*)

Metode sanitasi ini akan membunuh mikroba berbahaya dengan pancaran sinar gama atau ultraviolet.

3. Sanitasi dengan Bahan Kimia (*Chemical Sanitizing*)

Bahan kimia tertentu dapat dipilih untuk keperluan sanitasi peralatan. Contoh bahan saniter yang terbuat dari bahan kimia antara lain *chlor*, *idoium*, dan *quarternary ammonium*. Menurut Sumiyati (2013), bahan saniter yang dipilih untuk keperluan sanitasi pada area ataupun peralatan di dapur dan restoran harus memenuhi beberapa syarat berikut.

a. Memiliki Spektrum Aktivitas yang Luas

Memiliki spektrum aktivitas yang luas, artinya saniter merupakan bahan yang dapat digunakan untuk membunuh berbagai macam bakteri, jamur, dan kapang.

b. Efektif

Bahan saniter harus efektif ketika digunakan. Kemampuan saniter tidak hilang saat digunakan. Artinya, masih ada sisa bahan pembersih atau sabun yang menempel di permukaan alat, masih ada bahan-bahan organik lain yang belum hilang secara sempurna, dan air yang digunakan tingkat keasamannya (pH) tinggi.

c. Tidak Beracun dan Tidak Menyebabkan Iritasi

Sama seperti bahan pembersih, bahan saniter yang digunakan juga harus tidak beracun dan tidak menyebabkan iritasi.

d. Larut dalam Air

Bahan saniter yang digunakan sebaiknya larut dalam air. Hal tersebut karena air merupakan zat cair yang mudah digunakan dan dapat melarutkan berbagai zat lain.

e. Stabil

Bahan saniter yang dipilih untuk mensanitasi ruangan ataupun alat dapur yang stabil, tidak berubah, dan tidak bereaksi selama penyimpanannya.

f. Siap dan Mudah Digunakan serta Tidak Memengaruhi Warna, Bau, dan Rasa Makanan yang Diolah

Bahan saniter juga harus siap digunakan, mudah dalam penggunaannya, dan tidak perlu dicampur dengan bahan kimia lain dengan takaran rumit. Penggunaan bahan saniter juga harus diperhatikan sehingga tidak meninggalkan bekas, baik bau, rasa, maupun warna pada makanan yang disiapkan pada alat yang sudah disanitasi.

g. Murah

Murah berarti adanya kesesuaian kualitas dengan harga yang ditawarkan. Indikator murah dapat dibandingkan dengan bahan saniter merek lain yang sejenis.

C. Penyimpanan Bahan Pembersih dan Bahan Saniter

Bahan pembersih dan bahan saniter tidak dapat disimpan atau diletakkan sembarangan. Tahukah kalian apa alasannya? Bahan pembersih ataupun bahan saniter terbuat dari berbagai bahan kimia yang kadang dapat menyebabkan korosi pada peralatan dengan bahan tertentu atau dapat menyebabkan aroma tidak enak. Oleh karena itu, bahan pembersih dan bahan saniter harus disimpan dengan tepat.

Beberapa aspek yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan bahan pembersih dan bahan saniter sebagai berikut.

1. Diletakkan pada wadah yang tertutup rapat.
2. Tempat penyimpanan tertutup dengan suhu ruang.
3. Tempat penyimpanan tidak dilewati banyak orang.
4. Setiap wadah bahan pembersih dan bahan saniter diberi label yang jelas dan mudah terbaca.
5. Wadah bahan pembersih dan bahan saniter tidak langsung di atas lantai, tetapi diberi jarak.
6. Bahan yang memuat gas-gas berbahaya harus diletakkan di ruang tertutup dengan sirkulasi udara yang baik dilengkapi dengan *exhaust fan*.

D. Prosedur Pembersihan dan Sanitasi di Area Dapur

Kebersihan dapur harus terjaga meskipun pelanggan biasanya tidak memasuki area tersebut. Area dapur yang bersih dan tertata rapi memudahkan juru masak bekerja dengan lebih efektif dan efisien.

Area dapur yang perlu dibersihkan antara lain lantai, meja kerja, ruang penyimpanan bahan makanan (kulkas, rak, dan tempat menyimpan bahan kimia), *freezer*, bak cuci, saluran air, tempat pembuangan sampah, *exhaust fan* dan penyaringnya, langit-langit, serta barang-barang yang menempel di tembok. Adapun cara membersihkan area dapur sebagai berikut.

Dusting

Dusting adalah membersihkan area dari debu. *Dusting* dilakukan dari bagian dapur yang tinggi, kemudian beralih ke bagian dapur yang rendah. *Dusting* dilakukan dengan cara mengusap menggunakan lap lembut atau kemoceng pada permukaan bagian yang dibersihkan.

Gambar 6.2a
Kemoceng
Sumber: Rutchapong/ Freepik.com (2022)

Damp Dusting

Damp dusting adalah membersihkan debu dengan lap lembap. *Damp dusting* memiliki kelebihan, yaitu debu yang dibersihkan tidak beterbangan karena lap yang digunakan lembap sehingga debu menempel pada lap. Selain itu, debu yang menempel pada permukaan alat dapat terangkat. *Damp dusting* dapat dilakukan pada benda-benda dengan permukaan logam, keramik ataupun kaca. Meskipun demikian, *damp dusting* tidak boleh terlalu sering dilakukan pada benda dengan bahan dasar kayu atau bambu.

Gambar 6.2b
Lap lembap
Sumber: Natali_Ploskaya/ Freepik.com (2022)

Gambar 6.2c
Sapu
Sumber: Topntp26/ Freepik.com (2022)

Sweeping

Sweeping atau menyapu bertujuan membersihkan lantai dalam keadaan kering, saat kotoran tidak melekat pada lantai.

Gambar 6.2d
Kain pel
Sumber: Pixel-Shot.com/ Freepik.com (2022)

Mopping

Mopping merupakan kegiatan membersihkan lantai dengan kain yang lembap untuk menghilangkan debu atau kotoran dan menjadikan lantai bersih.

Gambar 6.2e
Sikat lantai
Sumber: Thammasak_18/ Freepik.com (2022)

Brushing Floor

Brushing floor atau menyikat lantai. Kegiatan ini dilakukan ketika ada kotoran yang menempel di lantai dan tidak dapat dibersihkan dengan cara disapu atau dipel.

Clean the Glass

Clean the glass atau membersihkan kaca. menggunakan cairan khusus pembersih kaca dan alat berupa *glass wiper*. *Clean the glass* juga dilakukan menggunakan kain lembap yang lembut dan bersih.

Gambar 6.2f
Pembersih kaca
Sumber: Onlyyouqj/ Freepik.com (2022)

Gambar 6.3 Dapur yang bersih
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Ayo, Berdiskusi!

Diskusikan bersama kelompok kalian cara dan waktu yang tepat untuk membersihkan beberapa bagian dapur seperti lantai, meja kerja, ruang penyimpanan bahan makanan (kulkas, rak, dan tempat menyimpan bahan kimia), *freezer*, bak cuci, saluran air, tempat pembuangan sampah, *exhaust fan* dan penyaringnya, langit-langit, tembok serta barang-barang yang menempel di tembok. Tuliskan hasil diskusi kelompok kalian di selembar kertas folio.

Selain dibersihkan, area dapur harus disanitasi secara berkala menggunakan bahan saniter. Area tersebut antara lain meja, sudut dapur, kulkas, bak cuci, dinding dapur, dan tempat sampah. Kegiatan membersihkan area dapur dilakukan setiap hari untuk membersihkan kotoran ringan dan mudah dihilangkan, misalnya debu atau sampah. Semua bagian dapur dan peralatan yang bersentuhan langsung dengan makanan harus selalu dibersihkan, baik setelah maupun sebelum digunakan untuk mengolah jenis makanan lain.

Gambar 6.4 Peralatan untuk membersihkan dapur
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Ayo, Mencoba!

Praktikkan kegiatan membersihkan area dapur dan menata peralatan yang ada di sekolah kalian dengan bimbingan guru!

E. Prosedur Pembersihan Peralatan dan Perlengkapan Dapur

Area dapur yang dijaga agar tetap bersih tidak akan ada artinya jika peralatan di dalamnya masih kotor. Oleh karena itu, peralatan dapur perlu dibersihkan secara berkala. Sebelum membersihkan peralatan dapur, kalian perlu mengetahui bahan-bahan peralatan dapur tersebut. Setiap peralatan dapur terbuat dari bahan berbeda. Oleh karena itu, penanganannya juga berbeda-beda.

Ayo, Berdiskusi!

Carilah informasi mengenai cara membersihkan peralatan dapur berdasarkan bahannya. Selanjutnya, diskusikan dengan teman-teman di kelas terkait informasi yang telah kalian peroleh.

Terdapat banyak jenis peralatan yang tersedia di dapur. Kalian perlu mengetahui teknik membersihkan berbagai jenis peralatan dapur tersebut. Peralatan dapur dibedakan menjadi dua jenis, yaitu peralatan manual dan peralatan mesin. Teknik membersihkan peralatan mesin harus dilakukan sesuai petunjuk penggunaan mesin tersebut. Adapun teknik membersihkan peralatan manual dapat dilihat pada gambar 6.5.

Teknik Membersihkan Peralatan Dapur

Scraping adalah kegiatan membuang sisa makanan/kotoran yang ada pada peralatan yang akan dicuci.

Flushing and Soaking adalah kegiatan mengguyur dan merendam peralatan dengan air bersih agar permukaan alat bersih dari kotoran maupun sisa makanan. Mengguyur dapat dilakukan dengan air dingin ataupun air panas.

Washing dilakukan dengan cara menggosok peralatan makanan menggunakan bahan pembersih yang aman digunakan.

Rinsing atau membilas dilakukan untuk menghilangkan sisa-sisa sabun yang menempel di permukaan peralatan. *Rinsing* dilakukan dengan air bersih yang mengalir hingga bersih, tidak ada sisa sabun dan kesat ketika digosok dengan tangan.

Sanitasi adalah tindakan untuk menghilangkan bakteri, virus, atau zat organik berbahaya, dan dilakukan setelah pembilasan. Sanitasi dapat dilakukan dengan *thermal sanitizing* (suhu), *radiation sanitizing* (radiasi) atau dengan *chemical sanitizing* (menggunakan bahan kimia).

Toweling
Kegiatan mengeringkan peralatan dengan meniriskan sampai kering atau menggunakan lap, sebelum peralatan disimpan pada tempat penyimpanannya.

Sumber: Kementerian Ketenagakerjaan (2020)

Gambar 6.5 Teknik membersihkan peralatan dapur secara manual
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

F. Perawatan Alat Dapur

Perawatan alat dapur merupakan bagian dari usaha untuk menjadikan pekerjaan di dapur menjadi efektif dan efisien. Perawatan dasar pada peralatan dapur adalah merawat alat-alat dapur agar selalu dalam keadaan baik, aman digunakan, dan tidak menghambat operasional dapur. Coba bayangkan apabila peralatan dapur yang sering digunakan tidak terawat. Menurut kalian, apa yang akan terjadi?

Perawatan dasar dari peralatan dapur dapat dilakukan dengan mengencangkan kembali bagian alat yang kendur. Perawatan yang dapat dilakukan antara lain mengencangkan pegangan panci, menajamkan pisau, mengganti alat-alat kecil yang rusak, ataupun mengganti lampu yang padam. Kegiatan melakukan prosedur kebersihan dan penyimpanan peralatan dengan benar juga termasuk bagian dari perawatan peralatan dapur. Apabila ada peralatan yang rusak dan sudah tidak dapat diperbaiki, perlu dicatat dan dilaporkan kepada atasan atau departemen yang berwenang. Tindakan tersebut bertujuan agar peralatan yang rusak dapat diperbaiki atau jika memungkinkan diganti baru.

Penyimpanan peralatan dapur perlu dikelompokkan berdasarkan jenisnya. Peralatan dapur yang besar (*kitchen equipment*) dan dapur kecil (*kitchen utensils*) perlu disimpan dalam keadaan rapi dan kering ketika tidak sedang digunakan. Agar lebih rapi, peralatan di *kitchen utensils* hendaknya disimpan menggunakan wadah yang tepat serta dikelompokkan sesuai dengan jenis, ukuran, dan fungsinya.

Pada saat menyimpan peralatan kalian harus memperhatikan tata letak peralatan di dapur. Jika diperlukan, kalian dapat memberikan label pada lemari atau rak tempat penyimpanan peralatan tersebut. Setelah menggunakan peralatan, kembalikan pada tempatnya.

Ayo, Bereksplorasi!

Carilah informasi dari berbagai sumber untuk menjawab beberapa pertanyaan berikut.

1. Bagaimana cara menajamkan pisau yang sudah tumpul?
2. Bagaimana cara menghilangkan kerak hangus/gosong pada dasar panci atau wajan?

Presentasikan hasil penelusuran informasi yang telah kalian lakukan di depan kelas untuk memperoleh tanggapan dari teman dan guru.

G. Penanganan Limbah

Limbah merupakan sisa aktivitas manusia, baik organik maupun anorganik. Limbah organik dapat berupa kulit buah, sayuran, ataupun sisa-sisa makanan. Adapun limbah anorganik biasanya berupa sisa kemasan seperti plastik pembungkus, botol minuman, dan botol kaca bekas.

Gambar 6.6 Penanganan limbah organik, anorganik, dan B3
Sumber: Freepik/Freepik.com (2022)

Penanganan limbah di dapur penting dilakukan. Limbah yang tidak dikelola dengan baik dapat menyebabkan makanan menjadi terkontaminasi. Selain itu, limbah dapur, baik organik maupun anorganik dapat mengganggu kegiatan operasional dapur.

Ayo, Bereksplorasi!

Aktivitas memasak di dapur tentunya menghasilkan limbah. Apa saja jenis limbah yang dihasilkan dari aktivitas tersebut? Bagaimana cara mengelola atau memilah limbah dapur?

Dari berbagai sumber, carilah jawaban untuk pertanyaan tersebut. Kalian dapat mencari informasi melalui buku, surat kabar, majalah, bertanya kepada orang yang lebih berpengalaman ataupun berselancar di internet.

Setelah mendapatkan informasi, komunikasikan hasil pencarian kalian di kelas dan praktikkan langkah-langkah memilah limbah dapur.

Limbah perlu ditangani sesuai dengan jenisnya. Limbah organik yang berasal dari aktivitas dapur dapat diolah kembali menjadi berbagai produk bermanfaat. Beberapa produk tersebut sebagai berikut.

1. Pupuk Organik Cair

Pupuk organik cair merupakan cairan yang dihasilkan dari pembusukan bahan-bahan organik. Dalam proses pembuatan pupuk organik cair tidak ditambahkan bahan-bahan kimia yang berbahaya sehingga aman bagi alam dan lingkungan. Jenis pupuk ini mudah masuk dan meresap ke tanah serta membawa unsur-unsur hara yang dibutuhkan tanaman. Pupuk organik cair dapat dibuat dari sisa sayur, buah, nasi basi, kulit telur, dan sampah dapur organik lainnya.

2. Kompos

Kompos merupakan pupuk organik berbentuk padat yang terbuat dari limbah organik yang telah mengalami proses dekomposisi (pembusukan). Limbah dapur yang dapat digunakan antara lain sisa sayuran, kulit buah ataupun kertas yang tidak tercampur dengan plastik/logam, dan bahan organik lain, kecuali tulang.

Pembuatan kompos dapat dilakukan dengan mudah dan sederhana. Langkah pertama untuk membuat kompos, yaitu menyiapkan wadah besar, tanah, dan limbah dapur organik. Potong-potong limbah organik dalam ukuran kecil. Selanjutnya, masukkan tanah ke dalam wadah dan meratakannya. Masukkan limbah dapur di atas tanah, ratakan, dan tutup lagi bagian atasnya dengan tanah. Tunggu beberapa minggu hingga limbah dapur tersebut terurai.

Sekarang, cobalah mencari referensi dari berbagai sumber untuk menemukan cara lain membuat kompos. Selanjutnya, ceritakan cara lain membuat kompos berdasarkan hasil pencarian kalian.

3. *Eco Enzyme*

Eco enzyme atau eko enzim merupakan cairan hasil fermentasi limbah dapur organik. Eko enzim dapat dibuat dari kulit buah atau sayuran yang masih segar dan tidak busuk serta ditambahkan air dan gula merah atau molase.

Eko enzim dikenalkan oleh Dr. Rosukon Poompanvong dari Thailand dengan perbandingan bahan, yaitu 3 bagian kulit buah, 1 bagian gula, dan 10 bagian air yang difermentasi minimal selama tiga bulan (Patel, Solanki & Mankad, 2021). Setelah jadi, eko enzim dapat dimanfaatkan untuk berbagai kebutuhan. Eko enzim dapat dicampur dengan air dan digunakan sebagai bahan pembersih lantai, pembersih area dapur, dan permukaan perabot yang terbuat dari kulit. Eko enzim juga dapat digunakan untuk menghilangkan bau di kamar mandi ataupun selokan.

Gambar 6.7 Eko enzim
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Selain limbah organik dapur, limbah anorganik dapat kalian manfaatkan sebagai bagian dari pelestarian lingkungan. Pemanfaatan limbah anorganik dilakukan dengan konsep 3R (*reduce*, *reuse*, dan *recycle*). Konsep 3R ini telah tertuang dalam Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 13 Tahun 2012. *Reduce* artinya mengurangi penggunaan barang-barang yang berpotensi menjadi sampah. Sebagai contoh, membawa tas belanja di pasar atau di tempat perbelanjaan. *Reuse* berarti menggunakan kembali barang-barang yang masih dapat digunakan. Sebagai contoh, botol bekas kemasan sirup dapat digunakan kembali sebagai tempat minuman, zat lain yang cair, dan vas bunga. *Recycle* artinya mendaur ulang sampah. Sebagai contoh, mendaur ulang kertas atau plastik yang sudah tidak digunakan.

Gambar 6.8 Contoh penerapan *reuse* sampah plastik
Sumber: Kemdikbudristek/Dwi Lestari (2022)

Ayo, Bereksplorasi!

Bagaimana cara menangani limbah organik dan anorganik untuk menjaga kelestarian lingkungan? Upaya apa yang dapat kalian lakukan untuk menerapkan cara tersebut? Carilah informasi dari berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan tersebut.

H. Penanganan Linen

Selain penanganan limbah, penanganan linen yang tepat juga diperlukan. Linen di area pengolahan makanan merupakan hal yang sangat dibutuhkan keberadaannya. Contoh linen di area pengolahan makanan yaitu apron, serbet memasak (*kitchen cloth*), serbet untuk mengeringkan alat memasak (*dish towel*) serta sarung tangan tahan panas yang digunakan untuk mengambil atau memasukkan loyang ke dalam oven (*oven mitt*).

Di dapur, linen yang sering cepat kotor adalah apron dan *kitchen cloth*. Apron perlu dicuci dan diganti setiap hari. Jika saat memasak apron terlihat sangat kotor meskipun belum lama dipakai, kalian tetap harus menggantinya dengan yang bersih. Hal ini bertujuan agar makanan yang diolah tetap terjaga kebersihannya dan terhindar dari kontaminasi silang. *Kitchen cloth* juga merupakan linen yang cepat kotor. Jika sudah kotor, jangan membiarkan linen ini teronggok berhari-hari di dapur. Kalian harus segera memindahkan *kitchen cloth* yang kotor untuk dicuci. Berdasarkan informasi dari Kementerian Ketenagakerjaan RI (2020), *Standard Operational Procedure* (SOP) yang perlu diperhatikan dalam penanganan linen sebagai berikut.

1. Gunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan jika diperlukan.
2. Siapkan tempat untuk meletakkan linen kotor.
3. Pisahkan linen sesuai jenisnya dan letakkan di tempat yang telah disediakan.
4. Linen tidak perlu dikibaskan.
5. Pindahkan linen ke tempat pencucian dengan wadah yang tertutup.
6. Cuci tangan setelah menangani linen.

Rangkuman

Dapur merupakan tempat yang digunakan untuk mengolah makanan. Oleh karena itu, kebersihan dapur sangat penting diperhatikan. Untuk membersihkan area ataupun peralatan dapur, kalian perlu mengenali berbagai macam bahan pembersih dan bahan saniter.

Ruangan dan peralatan yang ada di dapur dibersihkan dengan prosedur berbeda-beda. Untuk membersihkan ruangan, teknik yang dapat digunakan adalah *dusting*, *damp dusting*, *sweeping mopping*, *brushing floor*, dan *clean the glass*. Untuk membersihkan peralatan dapur secara manual, dapat dilakukan teknik *scrapping*, *flushing and soaking*, *washing*, *rinsing*, *sanitizing*, dan *toweling*. Selain membersihkan ruangan dan peralatan yang ada di dapur, kalian perlu mengelola limbah yang muncul dari hasil pengolahan makanan. Limbah terbagi menjadi limbah organik dan limbah anorganik.

Refleksi

Bab ini membahas tentang segala sesuatu yang berkaitan dengan upaya membersihkan area dan peralatan dapur. Setelah mempelajari bab ini, kalian memperoleh pengetahuan baru tentang upaya membersihkan area dan peralatan dapur. Yuk refleksikan ilmu yang telah kalian peroleh dengan memberi tanda centang (✓) pada pernyataan yang paling sesuai. Kerjakan dalam buku tugas kalian.

Refleksi Membersihkan Area dan Peralatan Dapur

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya mampu menjelaskan pengertian kebersihan dan sanitasi.		
2.	Saya memahami pentingnya kebersihan dan sanitasi di area dan peralatan dapur.		
3.	Saya dapat membersihkan area dapur.		
4.	Saya dapat membersihkan peralatan dapur.		
5.	Saya dapat melakukan perawatan dasar pada peralatan memasak.		
6.	Saya dapat melakukan penanganan limbah dan linen.		

Setelah mengikuti pembelajaran pada bab ini, materi manakah yang sulit kalian pahami? Diskusikan kesulitan-kesulitan yang kalian temui bersama teman dan guru sehingga kesulitan-kesulitan tersebut dapat teratasi. Apabila hasil refleksi menunjukkan bahwa kalian belum menguasai materi pada bab ini, ulangi pelajaran hingga kalian benar-benar paham. Setelah paham, lanjutkan dengan kegiatan berikutnya, yaitu mengerjakan tugas mandiri dan tes tertulis.

Penilaian

1. Tugas Mandiri

Petunjuk Pengerjaan:

a. Bacalah buku, artikel dari *website*, atau tontonlah video dari *YouTube* mengenai prosedur pengolahan dan pemanfaatan limbah organik atau limbah anorganik yang menurut kalian menarik. Sebagai contoh, pengolahan dan pemanfaatan ampas kopi di kafe, pengolahan dan pemanfaatan limbah berupa kaleng kemasan soda, dan lainnya.

b. Buatlah rangkuman berupa peta konsep (*mind map*) dari informasi yang kalian peroleh. Presentasikan hasilnya di depan kelas.

2. Tes Tertulis

a. Pilihan Ganda

Petunjuk: Kerjakan soal di bawah ini dalam buku tugas kalian. Tuliskan pilihan jawaban yang paling benar.

1. Keadaan suatu tempat tidak terdapat kotoran yang terlihat oleh mata. Keadaan tempat tersebut berarti . . . .
   a. kotor
   b. bersih
   c. basah
   d. sehat
   e. kering

2. Berikut ini yang **bukan** termasuk faktor penting dalam pembersihan dan sanitasi yaitu . . . .
   a. menghemat biaya
   b. mencegah risiko higiene
   c. produk dapat dijual lebih mahal
   d. masa pakai alat menjadi lebih lama
   e. alat siap digunakan dalam keadaan efektif dan efisien

3. Tidak boleh berdampak negatif terhadap bahan lain merupakan penjelasan dari syarat bahan pembersih, yaitu . . . .
   a. ekonomis
   b. tidak beracun
   c. tidak korosif
   d. mengurangi tegangan permukaan air/bahan pembasah
   e. pelembut air dengan cara mengendapkan ion-ion

4. Bahan pembersih yang digunakan untuk menghilangkan bau adalah . . . .
   a. *general detergent*
   b. *dishwasher detergent*
   c. *oven cleaner* dan *Grill cleaner*
   d. *abrasive*
   e. *deodorizer*

5. *Sanitizer* berfungsi untuk . . . .
   a. menghilangkan bau
   b. menghilangkan kotoran berat
   c. mematikan mikroba berbahaya
   d. membersihkan dishwashing *machine*
   e. membersihkan dengan busa yang banyak

6. Lap lembut atau kemoceng digunakan untuk proses . . . .
   a. *dusting*
   b. *damp dusting*
   c. *sweeping*
   d. *mopping*
   e. *scrapping*

7. Membersihkan lantai dalam keadaan kering dan kotoran tidak melekat pada lantai dilakukan dengan teknik . . . .
   a. *dusting*
   b. *damp dusting*
   c. *sweeping*
   d. *mopping*
   e. *scrapping*

8. Tujuan *scrapping* dalam kegiatan membersihkan peralatan dapur adalah . . . .
   a. membuang sisa makanan/kotoran yang melekat pada peralatan yang akan dicuci
   b. mengguyur dan merendam peralatan dengan air bersih agar permukaan alat bersih dari kotoran ataupun sisa makanan
   c. menggosok peralatan menggunakan bahan pembersih yang aman digunakan
   d. menghilangkan sisa-sisa sabun yang menempel di permukaan peralatan
   e. menghilangkan bakteri, virus atau zat organik berbahaya, dan dilakukan setelah pembilasan

9. Berikut ini yang **bukan** merupakan cara untuk mengelola limbah organik adalah . . . .
   a. dibuang ke sungai
   b. dipisahkan dengan bahan yang bukan limbah
   c. diletakkan pada tempat sampah yang tertutup
   d. dikemas dengan plastik sampah yang sudah disediakan
   e. dibuang setiap hari atau jika tempat sampah sudah penuh, dibuang pada tempatnya

10. Jenis linen yang biasa digunakan di dapur yaitu . . . .
    a. *napkin*
    b. *apron*
    c. *table cloth*
    d. *vitrage*
    e. *glass towel*

b. Soal Uraian

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan benar!

1. Apa perbedaan pembersihan dan sanitasi?
2. Identifikasilah tiga hal yang kemungkinan terjadi jika kebersihan dan sanitasi area atau peralatan dapur tidak dilakukan dengan baik!
3. Apakah semua bagian ruangan dapur dan semua jenis peralatan dibersihkan dengan cara yang sama? Mengapa demikian?
4. Mengapa peralatan dapur perlu dikeringkan terlebih dahulu sebelum disimpan?
5. Identifikasilah tiga manfaat penanganan limbah!

Pengayaan

Mencuci piring dalam jumlah sedikit tidak akan merepotkan. Lantas, bagaimana cara mencuci piring yang berjumlah ratusan, bahkan ribuan? Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah menggunakan *dishwasher machine*. Sebagai bahan pengayaan, kalian dapat mencari video dari internet tentang cara mengoperasikan *dishwasher machine*. Jika kalian menemui kesulitan, tanyakan kepada guru untuk memperoleh solusinya.

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2022
Dasar-Dasar Kuliner 1 untuk SMK/MAK Kelas X
Penulis: Nurul Hasbiana
ISBN: 978-623-388-000-8 (PDF)

Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja

Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan pendekatan kontekstual, kalian dapat menjelaskan definisi dan pentingnya prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja (K3); menyediakan informasi tentang K3; menjelaskan langkah pelaksanaan dan monitor prosedur untuk mengontrol bahaya dan risiko di tempat kerja; menjelaskan pentingnya pertolongan pertama pada kecelakaan kerja (P3K) di dapur; mengidentifikasi kecelakaan kerja di dapur; serta melakukan prosedur P3K untuk menangani kecelakaan kerja di dapur.

Pernahkah kalian mengalami insiden atau kecelakaan saat di dapur? Jika pernah, apa yang kalian lakukan untuk mengatasi insiden tersebut? Kemukakan pendapat kalian di kelas.

Gambar 7.1 Teriris pisau termasuk contoh insiden saat di dapur
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Apakah kalian pernah pergi ke suatu tempat dan melihat papan peringatan seperti gambar pada kover Bab 7? Mengapa papan peringatan tersebut dipasang? Bagaimana jika papan peringatan tersebut tidak dipasang?

Pemasangan papan peringatan merupakan bentuk penerapan prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja (K3). Prosedur K3 wajib diikuti ketika kita menjalankan pekerjaan di tempat kerja. Selain bertujuan melindungi diri sendiri, prosedur tersebut dapat memberikan keamanan dan keselamatan bagi rekan kerja atau pelanggan.

A. Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja

Prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja (K3) merupakan langkah-langkah yang harus diikuti agar para pekerja selalu sehat, selamat, dan aman dalam bekerja. Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, sehat artinya keadaan yang baik pada diri manusia, dari aspek jasmani maupun rohani. Selamat berarti bebas dari bahaya atau ancaman yang muncul di sekitar, sedangkan aman berarti bebas dari bahaya atau terlindung dari gangguan.

Prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja harus selalu diikuti oleh semua orang yang beraktivitas di perusahaan. Beberapa manfaat mengikuti prosedur ini sebagai berikut.

1. Semua kegiatan yang dilakukan di perusahaan menjadi lebih efektif dan efisien.
2. Staf perusahaan merasa aman dan nyaman, tanpa ada kehawatiran yang berarti ketika melakukan pekerjaannya.
3. Menghemat biaya karena tidak memerlukan biaya tambahan untuk menangani kecelakaan kerja.

Prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja dapat mencakup hal-hal sebagai berikut (William Angliss Institute of TAFE, 2012).

1. Memastikan semua tenaga kerja mengoperasikan peralatan ataupun sistem yang ada secara aman. Sebagai contoh, di area dapur industri kuliner sering menggunakan peralatan-peralatan atau bahan yang dapat berbahaya, seperti gas, listrik, atau benda tajam. Sebelum menggunakan alat atau bahan tersebut, kalian harus memastikan keamanannya sebelum digunakan. Periksa regulator dan selang gas untuk memastikan tidak ada kebocoran. Periksa kabel dan stop kontak serta keringkan tangan untuk menghindari kemungkinan tersetrum atau korsleting listrik.
2. Melakukan identifikasi dan melaporkan situasi jika ada hal yang tidak aman. Sebagai contoh, ketika ditemukan kabel listrik yang mengelupas. Masalah tersebut harus langsung diatasi dengan cara membungkus kabel yang terkelupas dengan selotip atau bahan lain yang tidak menghantarkan listrik dan langsung melaporkan kejadian tersebut kepada atasan atau pihak yang berwenang.

3. Menyediakan layanan dan pemeliharaan untuk peralatan dan sistem yang beroperasi sesuai dengan deskripsi pekerjaan. Pemeliharaan peralatan dapat dilakukan oleh staf yang mengoperasikan alat tersebut. Sebagai contoh, sebagai juru masak di dapur, kalian harus selalu memeriksa kompor sebelum digunakan. Jika tidak ditemukan kerusakan, kompor dapat langsung digunakan. Setelah menggunakannya, kalian harus segera membersihkan kompor sebagai bagian dari pemeliharaan. Jika selalu dibersihkan, kompor tidak akan cepat rusak. Jika suatu saat kompor tersebut rusak, maka kalian perlu memanggil teknisi yang berwenang untuk melakukan perbaikan dan perawatan alat tersebut.
4. Mengikuti langkah-langkah pelaporan saat terjadi kecelakaan atau cedera. Saat terjadi kecelakaan kerja, kalian tidak boleh diam saja. Selain melaksanakan pertolongan pertama, kalian juga harus melaporkan kejadian tersebut sesuai prosedur perusahaan, misalnya dengan menuliskan kejadian kecelakaan tersebut di buku catatan dan melaporkannya kepada atasan yang berwenang.
5. Mematuhi *standard operational procedure* (SOP) di tempat kerja. SOP di tempat kerja sangat penting diikuti. Jika kalian tidak mengikuti SOP, kemungkinan kecelakaan kerja tidak hanya terjadi pada diri kalian sendiri, tetapi juga orang lain. Beberapa contoh SOP dalam bekerja di dapur antara lain mencuci tangan sebelum memegang makanan, mengenakan penutup kepala, mengenakan *safety shoes* dan yang lainnya. Coba identifikasilah SOP yang ada di dapur sekolah kalian. Tuliskan hasil identifikasi kalian di buku catatan.

Selain mencegah kecelakaan kerja, penerapan prosedur K3 saat bekerja juga dapat mencegah penyakit akibat kerja. Penyakit akibat kerja merupakan penyakit yang muncul karena seseorang melakukan pekerjaan tertentu atau karena lingkungan kerja orang tersebut. Di industri kuliner, ada beberapa keadaan yang menyebabkan seseorang menderita penyakit akibat kerja. Sebagai contoh, varises karena sering berdiri terlalu lama, nyeri punggung atau pinggang karena sering mengangkat barang berat dengan cara yang salah, dan sakit karena paparan suhu panas terlalu lama.

Ayo, Bereksplorasi!

Pekerjaan di dapur terkadang mengharuskan kalian mengangkat barang berat. Bagaimana cara mengangkat barang berat yang benar agar tidak terjadi insiden atau kecelakaan kerja? Carilah informasi dari berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan tersebut.

B. Menyediakan Informasi Mengenai Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan (K3)

STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE

Sebelum Memasuki *Kitchen*

1. Peserta didik mengenakan *wearpack* lengkap.
2. Peserta didik berbaris di depan pintu masuk, berdoa kemudian memeriksa kelengkapannya.
3. Guru memeriksa *personal hygiene* peserta didik.

Di dalam *Kitchen*

1. Peserta didik menempati meja kerja masing-masing.
2. Guru memulai KBM.
3. Peserta didik bekerja dan bertanggung jawab di area kerja masing-masing.
4. Peserta didik yang melanggar tata tertib diberi sanksi oleh guru yang bersangkutan.
5. Peserta didik bertanggung jawab terhadap kebersihan area *kitchen* sesuai dengan pembagian jadwal.

Gambar 7.2 Informasi SOP saat bekerja di dapur

Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Informasi yang berkaitan dengan kesehatan, keselamatan, dan keamanan (K3) di tempat kerja harus diberikan secara informatif agar mudah dimengerti oleh para staf serta mudah untuk dilihat. Informasi ini harus selalu dapat diakses dengan mudah oleh siapapun yang bekerja di perusahaan.

Dalam lingkup dunia industri, menyediakan informasi berkaitan dengan kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja merupakan hal yang harus dilakukan oleh para pelaku usaha sebagai bagian dari tanggung jawabnya. Informasi ini juga perlu diberikan kepada staf baru sebagai bagian dari kegiatan induksi dan orientasi.Tujuannya agar para staf dapat menaati dan mengikuti prosedur K3 demi kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja bagi mereka, serta lingkungan kerjanya.

Di perusahaan, informasi tentang kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja dapat diberikan secara lisan maupun tulisan. Secara lisan, pihak yang berwenang dapat menyampaikan informasi saat ada pertemuan perusahaan, pelatihan staf, ataupun dalam kegiatan lain. Secara tulisan, informasi dapat disampaikan melalui dokumen-dokumen, atau dengan poster, papan petunjuk maupun papan peringatan yang ditempelkan di tempat-tempat yang dibutuhkan.

Menurut Kementerian Ketenagakerjaan (2018), beberapa aspek yang harus diperhatikan dalam penyediaan informasi tentang kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja sebagai berikut.

1. Pastikan semua informasi yang sudah tidak relevan dengan prosedur K3 di perusahaan dihilangkan. Apabila papan informasi yang sudah tidak terpakai tetap dipasang menyebabkan tembok atau ruangan penuh dengan tempelan yang tidak bermanfaat. Selain itu, staf akan bingung dengan informasi yang diterima dan prosedur terbaru yang harus diikuti.
2. Perbarui tanda peringatan, informasi, atau *file* sesuai prosedur K3 di perusahaan. Informasi-informasi terbaru harus segera dipasang di tempat-tempat yang disediakan. Dengan demikian, staf perusahaan dapat segera mengetahui dan mengikuti informasi yang diberikan tersebut.
3. Informasi diletakkan di semua ruang staf/ruang terkait dalam bentuk papan informasi/poster petunjuk keselamatan kerja/petunjuk pengoperasian alat sesuai dengan syarat dan ketentuan yang berlaku di perusahaan. Hal ini dilakukan agar informasi tersebut lebih mudah diakses oleh semua staf, sehingga pesan yang disampaikan dapat langsung diterima dan diikuti.

Tanggung Jawab Pemberi Kerja

1. Menyediakan pelatihan keselamatan untuk para staf dan informasi yang jelas berkaitan dengan keselamatan kerja.
2. Mendorong adanya komite kesehatan perusahaan untuk mengidentifikasi agar tempat kerja selalu mendukung kesehatan, keselamatan, dan keamanan para staf.
3. Selalu melakukan pencatatan jika terjadi cedera/kecelakaan.
4. Mematuhi semua perjanjian dan kontrak kerja sehubungan dengan pekerjaan yang dilakukan oleh staf.
5. Menyediakan informasi dan instruksi tertulis dengan bahasa yang dimengerti oleh staf.
6. Menyediakan peralatan kesehatan, keselamatan, dan keamanan yang dibutuhkan.
7. Menyediakan tempat kerja yang aman dan memonitor kesehatan para staf.
8. Menyediakan ruangan yang cukup pencahayaan dan ventilasi.
9. Menyediakan kotak P3K yang mudah dijangkau.

Tanggung Jawab Staf di Tempat Kerja

1. Bekerja dengan memastikan diri dan kolega dalam keadaan aman.
2. Menggunakan peralatan keselamatan kerja yang disediakan sesuai petunjuk penggunaan.
3. Menggunakan semua peralatan keselamatan kapanpun dan dimanapun ketika diperlukan sesuai dengan instruksi dan pelatihan ditempat kerja.
4. Mengikuti prosedur kesehatan dan keselamatan kerja sesuai standar perusahaan.
5. Melaporkan insiden yang terjadi kepada atasan yang berwenang jika ada kecelakaan atau sakit, dan menuliskannya pada buku laporan catatan kecelakaan kerja/insiden.
6. Melaporkan jika ada peralatan yang perlu diperbaiki.
7. Mematuhi semua langkah sesuai hukum yang berlaku.
8. Tidak mengganggu orang yang sedang melakukan pertolongan kepada orang lain.

Sumber Informasi: William Angliss Institute of TAFE (2012)

Gambar 7.3 Tanggung jawab pemberi kerja dan staf dalam penyediaan informasi tentang prosedur K3 di tempat kerja

Segala hal yang berkaitan dengan masalah kesehatan, keamanan, dan keselamatan (K3) di tempat kerja perlu dilakukan dengan melibatkan partisipasi aktif para staf karena mereka sering memiliki ide/kontribusi yang layak dan efektif. Jika staf ikut berpartisipasi aktif, maka penerapan K3 di tempat kerja akan menjadi lebih baik karena staf terlibat secara langsung.

C. Pelaksanaan dan *Monitoring* untuk Mengontrol Bahaya dan Risiko di Tempat Kerja

Keamanan di tempat kerja dapat tercipta jika semua orang yang terlibat memperhatikan dan mengikuti prosedur keamanan yang telah ditentukan. Untuk mengontrol bahaya dan risiko keselamatan dan keamanan kerja di tempat kerja, kita perlu mengidentifikasi hal-hal yang termasuk bahaya/risiko. Contoh bahaya dan risiko keselamatan dan keamanan di tempat kerja menurut William Angliss Institute of TAFE (2012) sebagai berikut.

1. Api, kebocoran gas, dan keadaan darurat lain.
2. Risiko yang disebabkan keramaian, seperti ancaman dari pelanggan, demonstrasi, dan lainnya.
3. Ancaman bom.
4. Pencurian dan perampokan.
5. Hewan-hewan yang mengganggu, seperti tikus atau kecoa yang dapat memengaruhi keamanan makanan.
6. Cedera karena kesalahan akibat tindakan pribadi.
7. Terpeleset, terjatuh, dan lainnya.
8. Konsumsi alkohol yang menyebabkan staf mabuk saat bekerja.
9. Kekerasan dalam bekerja seperti perundungan atau pelecehan seksual.
10. Penggunaan bahan-bahan kimia yang berbahaya.

Setelah bahaya teridentifikasi, kita perlu menilai risiko terhadap kesehatan dan keselamatan serta mengidentifikasi cara mengatasinya. Langkah berikutnya adalah menerapkan tindakan yang tepat untuk mengendalikan risiko dan melakukan *monitoring* secara berkala. *Monitoring* perlu dilakukan agar bahaya dan risiko yang mengancam keselamatan dan keamanan kerja dapat dicegah dengan baik.

Menurut International Labour Organization (2009), langkah yang dapat dilakukan untuk mengendalikan risiko bahaya sebagai berikut.

1. Menghilangkan Bahaya atau Risiko

Beberapa jenis bahaya/risiko keselamatan dan keamanan kerja di tempat kerja dapat dihilangkan. Di industri kuliner, contoh bahaya dan risiko yang dapat dihilangkan adalah air tumpah dan menyebabkan seseorang terpeleset. Hal tersebut dapat dihilangkan dengan cara mengeringkan lantai yang terkena tumpahan air sehingga tidak licin.

2. Mengendalikan Bahaya atau Risiko pada Sumbernya

Mengendalikan bahaya/risiko pada sumbernya berarti mencegah agar bahaya/risiko tersebut tidak terjadi. Sebagai contoh, jika air yang tumpah dapat menyebabkan seseorang terpeleset. Bahaya terpeleset dapat dicegah dengan mengendalikan air agar tidak tumpah.

3. Meminimalisasi Bahaya/Risiko dengan Merancang Sistem Kerja yang Aman

Sistem kerja yang aman meminimalkan bahaya/risiko keselamatan dan keamanan kerja di tempat kerja. Sebagai contoh, ada aturan perusahaan yang menentukan bahwa ketika lantai basah, harus dipasang papan penanda hati-hati terpeleset. Ketika hal tersebut dilakukan, maka orang yang akan melintas mengetahui bahwa lantai tersebut basah dan berhati-hati saat melewatinya sehingga tidak terpeleset.

4. Menyediakan Peralatan Pelindung Diri yang Sesuai

Menggunakan peralatan pelindung diri yang sesuai merupakan salah satu cara untuk mencegah bahaya/risiko keselamatan dan keamanan kerja di tempat kerja. Salah satu penerapan upaya tersebut adalah mengenakan *safety shoes* sehingga ketika lantai basah dan tidak ada papan peringatan, risiko terpeleset menjadi lebih rendah.

Ayo, Mencoba!

Secara berkelompok, buatlah skenario dan lakukanlah *role playing* (bermain peran) pelaksanaan kesehatan, keselamatan dan keamanan di restoran. Saat kalian bekerja, banyak pelanggan yang datang dan terjadi beberapa hal berikut.

1. Ancaman bom melalui telepon.
2. Ada kerusuhan di depan restoran.
3. Staf terpeleset dan cedera.

D. Prosedur Dasar Pertolongan Pertama Saat Terjadi Insiden/Kecelakaan Kerja di Dapur

Pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) merupakan upaya pertolongan serta perawatan yang dilakukan kepada korban kecelakaan. P3K juga dilakukan untuk membantu seseorang yang tiba-tiba sakit sebelum mendapat pertolongan lebih lanjut dari dokter atau paramedis. Pada bab ini pembahasan pertolongan pertama dikhususkan pada insiden, kecelakaan kerja, dan keadaan darurat yang sering terjadi di area kerja, yaitu dapur.

Dapur merupakan tempat atau ruangan yang berfungsi untuk mengolah makanan. Di dapur, terdapat banyak peralatan pengolahan makanan yang pengoperasiannya perlu diperhatikan dengan baik, seperti gas, api, pisau, dan benda tajam lainnya. Saat mengoperasikan alat-alat tersebut, terkadang seseorang lalai sehingga terjadi kecelakaan kerja. Oleh karena itu, pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) penting dilakukan agar dapat meringankan kondisi korban, menjaga keadaan korban tetap stabil, dan mencegah keparahan akibat kecelakaan tersebut.

Kecelakaan kerja yang sering terjadi di dapur antara lain teriris, tergores atau jatuh sehingga menyebabkan perdarahan, terbakar, terkena panas atau uap panas sehingga menyebabkan melepuh atau luka bakar, terkena setrum, tersedak, terpeleset, tertabrak, dan tertimpa barang sehingga keseleo atau memar. Sementara itu, kecelakaan kerja yang sangat jarang terjadi, tetapi memiliki kemungkinan dapat terjadi, yaitu retak/patah tulang, cedera kepala atau cedera tulang belakang atau syok karena jatuh, terpeleset, dan tertimpa sesuatu.

Pertolongan pertama pada kecelakaan kerja di dapur dilakukan dengan perlakuan berbeda sesuai jenis insiden atau kecelakaan kerja yang terjadi. Adapun jenis-jenis insiden/kecelakaan kerja dan penanganannya sebagai berikut.

1. Perdarahan (*Bleeding*)

Perdarahan merupakan keadaan kehilangan darah. Peristiwa ini dapat terjadi jika korban teriris, tergores, atau jatuh dengan luka terbuka atau hal lain yang menyebabkan keadaan kehilangan darah.

Gambar 7.4 Pendarahan dapat terjadi akibat teriris pisau
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Upaya yang dapat dilakukan untuk menangani perdarahan (*bleeding*) sebagai berikut (William Angliss Institute of TAFE, 2012).

a. Luka perdarahan ringan segera ditangani dengan membersihkan luka, dibasuh pada air yang mengalir, dan ditutup dengan plester penutup luka atau perban. Sebelum ditutup perban, luka diberi cairan antiseptik terlebih dahulu.

b. Mengenakan sarung tangan sekali pakai untuk mengurangi risiko infeksi silang.

c. Jika setelah diplester atau diperban darah masih keluar dari balutan perban yang dipasang ke lengan atau tungkai, balutlah dengan lebih kencang dan angkat lengan atau tungkai yang cedera di atas ketinggian jantung.

d. Jika ada benda yang menempel di luka, jangan menekan luka ataupun berusaha mencabut/mengeluarkan benda tersebut. Stabilkan benda yang menempel dengan bahan terbersih yang tersedia, selanjutnya dibalut dengan perban.

2. Luka Bakar (*Burns*)

Luka bakar dapat terjadi ketika kalian terkena api secara langsung atau terkena benda/uap panas. Menurut Badan Penanggulangan Bencana DIY (2018), upaya perawatan luka bakar (*burns*) sebagai berikut.

a. Luka ringan, seperti kulit memerah atau melepuh, letakkan luka bakar tersebut di bawah air dingin yang mengalir kurang lebih selama 10 menit dan jangan menggunakan air es. Jika ada yang melepuh, jangan pecahkan lepuhan tersebut.

b. Jika tersiram air panas dan ada pakaian yang melekat, guyur bagian tersebut dengan air perlahan. Selanjutnya, potong atau angkatlah pakaian yang menutupi area terbakar dengan hati-hati.

c. Berikan perban steril pada luka bakar dengan luas melebihi luka.

d. Korban yang terkena luka bakar serius harus segera mendapatkan pertolongan medis.

3. Tersetrum (*Electrical Burns Or Electrocution*)

Tersetrum terjadi ketika ada aliran listrik melewati tubuh. Berhati-hatilah saat menolong korban yang tersetrum. Coba perhatikan tubuh korban. Apabila tubuh korban menempel pada kabel listrik, hati-hati saat memberikan pertolongan. William Angliss Institute of TAFE (2012) memberikan informasi yang harus dilakukan saat terjadi kecelakaan kerja akibat tersetrum sebagai berikut.

a. Jangan menyentuh kabel listrik, jangan menyentuh korban, dan segera matikan arus listrik.

b. Jika tidak dapat mematikan arus listrik, lindungi diri dengan berdiri di tempat yang kering dan tidak menghantarkan listrik. Dorong korban menjauh dari sumber listrik atau jauhkan sumber listrik dari korban menggunakan alat yang tidak menghantarkan listrik, seperti kayu.

c. Periksa pernapasan korban. Gunakan teknik resusitasi jika korban tidak bernapas.

d. Jika ada luka bakar, balut dengan perban.

e. Segera minta pertolongan tenaga medis.

4. Tersedak (*Choking*)

Tersedak merupakan hal yang sering terjadi. Seorang juru masak dapat tersedak saat mencicipi makanan atau minuman. Tersedak ringan dapat diatasi dengan melakukan batuk untuk mengeluarkan sumbatan. Jika masih tetap tersedak dan sumbatan tidak keluar, lakukan beberapa upaya berikut. (Yulianingsih, 2017)

a. Berdirilah sejajar di belakang korban.

b. Kepalkan satu tangan dan letakkan dengan jarak 2 jari di atas pusar korban. Genggam kepalan tangan menggunakan sebelah tangan yang lain sehingga posisi tangan melingkari korban.

c. Tekan perut korban dengan kepalan tersebut sehingga benda yang menyebabkan tersedak keluar dari mulut.

d. Jika korban tidak sadar, lakukan resusitasi jantung dan paru dengan meminta bantuan medis.

5. Menangani Patah Tulang (*Applying Basic First Aid To Fractures*)

Kecelakaan kerja di dapur yang mengakibatkan patah tulang jarang terjadi. Akan tetapi, jika terjadi patah tulang pada tangan ataupun kaki, pertolongan pertama yang dapat dilakukan sebagai berikut.

a. Jangan panik dan jangan menganggap remeh kecelakaan patah tulang.

b. Jangan menggerakkan bagian yang dicurigai patah.

c. Pasang alat bantu untuk menjaga bagian tubuh yang patah agar tidak banyak bergerak.

d. Pastikan korban dibawa ke rumah sakit menggunakan transportasi yang aman.

6. Keseleo (*Sprains*)

Keseleo merupakan keadaan cedera pada bagian otot di pergelangan kaki, lutut, atau pergelangan tangan. Menurut William Angliss Institute of TAFE (2012), penanganan keseleo dapat dilakukan melalui langkah-langkah berikut.

a. Angkat tungkai.

b. Tempelkan es atau bantalan dingin ke area cedera.

c. Kompres luka dengan perban atau bantalan lembut.

d. Angkat anggota tubuh yang cedera.

Gambar 7.5 Kecelakaan kerja berupa keseleo
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Selain kecelakaan kerja yang sudah dideskripsikan, ada beberapa insiden yang mungkin terjadi ketika kalian bekerja di dapur. Sebagai tempat kerja juru masak, dapur identik dengan api. Saat staf dapur lalai dalam mengikuti prosedur kesehatan, keamanan, dan keselamatan kerja, atau terjadi gangguan teknis, insiden dapat terjadi kapan pun. Contoh kecelakaan kerja akibat api, yaitu kebocoran gas dan kebakaran.

Menurut William Angliss Institute of TAFE (2012), langkah-langkah menghadapi insiden kebocoran gas dan kebakaran sebagai berikut.

a. Jangan panik.
b. Matikan api (jika ada api yang menyala) dan hindari kontak dengan listrik.
c. Jika gas bocor pada selang/saluran dari tabung gas yang menuju kompor atau peralatan dapur lain, tutup kran gas untuk menghentikan aliran gas. Cara lain yang dapat dilakukan adalah mencabut regulator.
d. Jika gas bocor terdeteksi dari regulator, segera cabut regulator tersebut.
e. Jika gas bocor diduga pada tabung gasnya, setelah mencabut regulator, letakkan tabung gas di lokasi terbuka yang memiliki sirkulasi udara baik.
f. Jika terjadi percikan api pada tabung gas, tutup percikan tersebut dengan kain lembap.
g. Laporkan kepada pihak yang berwenang agar bagian yang menyebabkan kebocoran gas dapat diganti/diperbaiki.
h. Pastikan ruangan dapur memiliki sirkulasi udara yang baik dan tidak terdeteksi bau gas menyengat sebelum mulai menyalakan api kembali.

Upaya yang dapat dilakukan ketika terjadi kebakaran sebagai berikut.

a. Jangan panik.

b. Jika terjadi kebakaran kecil akibat api kompor yang membesar atau terkena arus listrik, matikan terlebih dahulu kompor atau arus listriknya. Selanjutnya, tutup api menggunakan handuk atau kain tebal lain yang basah. Jika tersedia *fire blanke*t, maka *fire blanket* tersebut dapat digunakan untuk menutup api sehingga api padam.

c. Kebakaran kecil juga dapat dipadamkan dengan alat pemadam api (*fire extinguisher*) yang tersedia di dapur.

d. Jangan menyiram air pada api.

e. Jika kebakaran yang terjadi cukup besar, tetap tenang jangan panik. Ikuti prosedur evakuasi yang telah disosialisasikan dan diterapkan perusahaan (apabila ada).

f. Gunakan tangga darurat untuk keluar dari area kebakaran.

g. Ketika banyak asap, usahakan jangan sampai menghirupnya dan posisikan diri kalian serendah mungkin. Kalian juga dapat menggunakan *fire blanket* yang tersedia untuk melindungi diri dari api.

Saat terjadi kecelakaan kerja, pertolongan pertama perlu segera dilakukan untuk mencegah keparahan yang mungkin terjadi. Oleh karena itu, peralatan dan perlengkapan P3K harus disiapkan dan diletakkan di tempat yang mudah dijangkau.

Gambar 7.6
Peralatan P3K
Sumber: Kemdikbudristek/Hasbiana (2022)

Menurut Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8 Tahun 2008, isi kotak P3K mengikuti jumlah pekerja di industri dengan ketentuan sebagai berikut.

Tabel 7.1 Daftar dan Jumlah Isi Kotak PPPK

No.	ISI	KOTAK A (untuk 25 pekerja/ buruh atau kurang)	KOTAK B (untuk 50 pekerja/ buruh atau kurang)	KOTAK C (untuk100 pekerja/ buruh atau kurang)
1.	Kasa steril terbungkus	20	40	40
2.	Perban (lebar 5 cm)	2	4	6
3.	Perban (lebar 10 cm)	2	4	6
4.	Plester (lebar 1,25 cm)	2	15	20
5.	Plester Cepat	10	15	20
6.	Kapas (25 gram)	1	2	3
7.	Kain segitiga/mittela	2	4	6
8.	Gunting	1	1	1
9.	Peniti	12	12	12
10.	Sarung tangan sekali pakai (pasangan)	2	3	4
11.	Masker	2	4	6
12.	Pinset	1	1	1
13.	Lampu senter	1	1	1
14.	Gelas untuk mencuci mata	1	1	1
15.	Kantong plastik bersih	1	2	3
16.	Aquades (100 ml lar. Saline)	1	1	1
17.	Povidon Iodin (60 ml)	1	1	1
18.	Alkohol 70%	1	1	1
19.	Buku panduan P3K di tempat kerja	1	1	1
20.	Buku catatan	1	1	1
21.	Daftar isi kotak	1	1	1

Sumber: Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8 Tahun 2008

Ayo, Bereksplorasi!

Pingsan saat bekerja dapat terjadi. Pingsan dapat disebabkan oleh beberapa faktor. Carilah informasi mengenai penanganan orang yang pingsan saat bekerja. Kalian dapat mencari informasi tersebut di internet, buku, majalah, dan jurnal. Selanjutnya, diskusikan informasi yang kalian peroleh dengan teman-teman dan guru dalam forum diskusi kelas.

Rangkuman

Prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja wajib diikuti ketika kita bekerja. Selain demi keamanan diri sendiri, prosedur tersebut harus dilakukan untuk menjaga keamanan dan keselamatan rekan kerja dan pelanggan. Jenis-jenis kecelakaan kerja yang sering terjadi di dapur, yaitu perdarahan (*bleeding*), luka bakar (*burns*), tersetrum (*electrical burns or electrocution*), tersedak (*choking*), patah tulang (*fractures*), dan keseleo (*sprains*).

Refleksi

Bab ini membahas tentang segala sesuatu yang berkaitan dengan penerapan prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja serta upaya melakukan pertolongan pertama jika terjadi kecelakaan kerja. Setelah mempelajari bab ini, pengetahuan kalian terkait K3 dan P3K makin luas. Yuk refleksikan ilmu yang telah kalian peroleh dengan memberi tanda centang (✓) pada pernyataan yang tepat. Kerjakan dalam buku tugas kalian.

Refleksi Penerapan Prosedur Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya dapat menjelaskan definisi prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.		
2.	Saya dapat menjelaskan pentingnya prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja.		

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
3.	Saya dapat menyediakan informasi tentang kesehatan, keselamatan, dan keamanan yang informatif.		
4.	Saya dapat menjelaskan langkah pelaksanaan dan memonitor prosedur untuk mengontrol bahaya dan risiko di tempat kerja.		
5.	Saya dapat menjelaskan cara menjaga kesehatan, keselamatan, dan keamanan di tempat kerja.		
6.	Saya dapat menjelaskan definisi dan pentingnya pertolongan pertama pada kecelakaan kerja.		
7.	Saya dapat melakukan prosedur dasar pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja di dapur.		
8.	Saya dapat mengidentifikasi jenis-jenis kecelakaan kerja di dapur.		

Berdasarkan penjelasan pada bab ini, materi manakah yang paling sulit kalian pahami? Diskusikan dengan teman atau guru terkait kesulitan-kesulitan yang kalian temui sehingga dapat teratasi dengan segera. Apabila hasil refleksi menunjukkan bahwa kalian belum menguasai materi pada bab ini, belajarlah secara berulang-ulang hingga paham. Setelah paham, lanjutkan dengan menuju kegiatan berikutnya, yaitu mengerjakan tugas mandiri dan tes tertulis.

Penilaian

1. Tugas Mandiri

a. Tugas 1

Petunjuk Pengerjaan:

1. Bacalah buku, artikel dari *website*, atau tontonlah video dari *YouTube* dengan topik penerapan kesehatan, keselamatan, dan keamanan (K3) di area kerja dapur.
2. Buatlah poster yang menarik, informatif, mudah dibaca dan mudah dipahami tentang penerapan K3 di area kerja dapur berdasarkan informasi yang kalian peroleh.

b. Tugas 2

Petunjuk Pengerjaan:

1. Bacalah buku, artikel dari *website*, atau tontonlah video dari *YouTube* dengan topik prosedur dasar pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) yang terjadi di dapur, seperti tersedak, tersetrum, terjatuh, dan pingsan. Tugas ini bertujuan untuk memperkaya pengetahuan kalian mengenai P3K.
2. Secara berkelompok, pilihlah satu jenis kecelakaan kerja dan lakukan *role playing* atau bermain peran berkaitan prosedur dasar pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) sesuai pengetahuan yang telah kalian peroleh.
3. Mintalah tanggapan dari teman atau guru di kelas.

2. Tes Tertulis

a. Soal Benar-Salah

Petunjuk: Kerjakan soal ini di buku tugas kalian. Sesuai pernyataan yang diberikan, tuliskan "Benar" jika pernyataan kalian anggap benar dan "Salah" jika kalian anggap salah pada kolom yang disediakan. Berikan alasan jawaban kalian memilih Benar/Salah!

No.	Pernyataan	Benar/ Salah	Alasan
1.	Tidak mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja dapat membahayakan keselamatan para pekerja.		
2.	Mesin-mesin berkapasitas besar yang digunakan dalam proses produksi di area kerja (dapur) harus disertai dengan petunjuk penggunaannya.		
3.	Setiap informasi tentang K3 yang sudah tidak terpakai/tidak relevan dihilangkan.		

No.	Pernyataan	Benar/ Salah	Alasan
4.	Jika tiba-tiba ada kerusuhan di depan restoran tempat kita bekerja, maka restoran harus tetap buka.		
5.	Jika terjadi insiden di tempat kerja, penulisan catatannya dapat ditunda selama 1 sampai 2 bulan.		

b. Soal Isian

Petunjuk: Identifikasilah faktor penyebab kecelakaan kerja dan upaya pencegahannya. Buatlah tabel seperti berikut dalam buku tugas kalian.

No.	Jenis Kecelakaan Kerja	Penyebab	Upaya Pencegahan
1.	Terpeleset.		
2.	Tersetrum.		
3.	Terbakar/terkena benda panas.		
4.	Tertimpa barang.		
5.	Teriris pisau, *slicer*, atau alat pemotong lainnya.		

Pengayaan

Pekerjaan di dapur tidak terlepas dari penggunaan api. Jika terjadi kebakaran kecil, apa yang harus kalian dilakukan? Yuk cari tahu dengan cara bertanya kepada guru, *chef* yang bekerja di hotel/restoran, atau kalian dapat mencari informasi tersebut melalui internet. Sajikan hasil penelusuran informasi yang telah kalian lakukan di buku catatan.

Glosarium

aerob	:	makhluk hidup yang memerlukan oksigen untuk metabolisme.
arkeolog	:	orang yang ahli dalam ilmu kepurbakalaan.
arsen	:	zat kimia yang dihasilkan secara alami dalam kerak bumi.
baking	:	memasak kue atau roti menggunakan oven.
bakteri	:	makhluk mikroskopis bersel tunggal yang tidak terlihat mata secara langsung.
banner	:	kain yang berisi iklan, slogan, atau informasi yang perlu diketahui umum dan direntangkan di tempat tertentu.
banquet	:	perjamuan formal yang menyajikan hidangan bagi para tamu
biologis	:	sesuatu yang berhubungan dengan ilmu tentang keadaan dan sifat makhluk hidup.
digital	:	segala sesuatu yang tersedia dalam bentuk bilangan biner dapat ditampilkan dengan bantuan peranti tertentu ataupun tidak ditampilkan.
dispersi	:	penyebaran atau distribusi partikel-pertikel dalam campuran (kemdikbud, tahun tidak diketahui).
distribusi	:	penyaluran barang atau produk.
dressing	:	cairan yang telah dikentalkan atau tidak, dihidangkan sebagai penyerta *salad* dengan rasa yang umumnya tajam dan asam.
emulsi	:	cairan yang terbentuk dari campuran dua zat, zat yang satu terdapat dalam keadaan terpisah secara halus atau merata di dalam zat yang lain (KBBI, 2016).

exhaust :	alat pengisap udara yang biasanya terletak di dapur.
fermentasi :	peragian (*KBBI*, 2016).
fire blanket :	selimut khusus tahan api yang digunakan untuk memadamkan api/kebakaran kecil. Jika selimut ini berukuran besar dapat digunakan untuk menutup tubuh agar tidak terkena api saat kebakaran terjadi.
foodpreneur :	wirausaha makanan.
freezer :	alat untuk menyimpan bahan makanan dalam keadaan beku.
garde manger :	bagian dari dapur yang memiliki tugas menyiapkan berbagai macam hidangan dingin ataupun makanan pembuka seperti *salad, canape,* dan lainnya.
gestur :	gerak tubuh, gerak isyarat.
HACCP :	*hazard analysis critical control point*, merupakan prosedur keamanan pangan dengan mengontrol titik kritisnya.
hama :	organisme yang mengganggu dan merugikan manusia, hewan, atau tanaman.
infeksi :	serangan pada tubuh/penyakit yang disebabkan oleh mikroorganisme.
intrisik :	sesuatu yang terkandung atau berasal dari dalam.
inventaris :	pencatatan barang milik perusahaan yang digunakan untuk melaksanakan pekerjaan.
kadmium :	salah satu jenis logam yang dapat meracuni manusia.
kapang :	mikroorganisme yang biasanya tumbuh pada permukaan makanan yang sudah basi atau terlalu lama tidak diolah.
keracunan :	terkena racun atau zat yang mengandung racun.

komersial	:	hal yang berhubungan dengan perdagangan, pada umumnya dilakukan untuk mencari keuntungan.
komputerisasi	:	penggunaan komputer dalam bidang tertentu.
konsumen	:	pelanggan atau orang yang membeli/menggunakan produk/jasa.
kontaminasi	:	pencemaran akibat sebuah zat/benda kemasukan zat lain yang merusak.
korosif	:	menyebabkan benda lain rusak dan terkikis secara kimia.
limbah	:	sisa hasil proses produksi yang tidak digunakan atau dibuang.
linen	:	bahan (kain) dibuat dari rami halus, kuat, tampak berkilat, dan dingin apabila dipakai.
matcha	:	teh hijau yang berbentuk bubuk.
merkuri	:	salah satu jenis logam berbentuk cair yang dapat meracuni manusia.
mikroorganisme	:	makhluk yang hanya dapat dilihat melalui mikroskop.
nonverbal	:	tidak secara lisan.
observasi	:	mengamati sesuatu hal.
online	:	dalam jaringan.
parasit	:	makhluk hidup yang hidup dengan mengisap makanan dari makhluk lain yang ditempelinya.
patogen	:	organisme mikro yang dapat menyebabkan penyakit.
passion	:	kemauan seseorang untuk melakukan sesuatu yang disuka atau dianggap penting.
pastry	:	kue yang terbuat dari campuran tepung, lemak, dan cairan (Gislen, 2005).

perisa	:	bahan tambahan pangan yang memberi, menambah, menguatkan, atau menajamkan aroma atau rasa.
pestisida	:	bahan untuk membasmi hama.
platform	:	sekelompok teknologi yang digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan aplikasi, proses atau teknologi lain.
pH	:	derajat keasaman.
resort	:	penginapan yang pada umumnya luas dan asri serta mengedepankan kenyamanan.
salad	:	makanan yang terdiri atas campuran sayuran, buah, dan atau bahan makanan lain dan dihidangkan dengan saus sebagai makanan pembuka atau pendamping makanan utama.
sanitasi	:	usaha untuk menciptakan keadaan yang sehat dan bebas dari penyakit
sous vide	:	teknik memasak makanan dengan wadah kedap udara yang dimasukkan ke dalam air yang telah diatur suhunya.
suspensi	:	sistem koloid zat padat yang terserak dalam zat cair, partikelnya tidak mudah mengendap karena kecil ukurannya dan tidak mudah menggumpal karena sering menolak (*KBBI*, 2016).
talenan	:	alat khusus yang digunakan sebagai alas memotong bahan makanan.
tropis	:	wilayah yang terletak di sekitar garis khatulistiwa, yaitu pada 23,5° LU dan 23,5° LS.
vacuum frying	:	menggoreng dengan keadaan kedap udara.
website	:	kumpulan halaman pada suatu domain di internet yang dibuat dengan tujuan tertentu dapat diakses secara luas menggunakan sebuah *browser*.

Daftar Pustaka

Agustina, Titin. 2014. *Kontaminasi Logam Berat Pada Makanan Dan Dampaknya Pada Kesehatan.* TEKNOBUGA Volume 1 No.1–Juni 2014.

Charted Institute of Enviromental Health 2000. *Food Safety For Supervisors.* London: Chadwick House Group Ltd

Chmelynski, Carol Ann Caprione. 2000. *Opportunities In Food Service Careers.* USA: VGM Career Books

Dumas, Marlon, dkk. 2013. *Fundamentals of Business Process Management*. New York: Springer

Gisslen, Wayne. 2005. *Professional Baking*. USA: John Willey&Sons Inc.

________ . 2011. *Professional Cooking 7th Edition*. USA: John Willey&Sons Inc.

Hall, Colin Michael, dkk. 2003. *Food Tourism Around The World: Development, Management, And Markets*. London: Elsevier Ltd

International Labour Organization. 2009. *Guidelines on Occupational Safety and Health Management Systems* ILO-OSH 2001. Geneva: ILO

Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia. 2020. *Membersihkan Lokasi/Area Dan Peralatan Dapur.* Jakarta: Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia Direktorat Jenderal Pembinaan Pelatihan dan Produktivitas.

________ . 2018. *Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan.* Jakarta: Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia Direktorat Jenderal Pembinaan Pelatihan dan Produktivitas.

________ . 2018. *Menyediakan Pertolongan Pertama*. Jakarta: Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia Direktorat Jenderal Pembinaan Pelatihan dan Produktivitas.

________ . 2018. *Menerapkan Prosedur Kesehatan, Keselamatan Dan Keamanan Kerja.* Jakarta: Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia Direktorat Jenderal Pembinaan Pelatihan dan Produktivitas.

Kementerian Lingkungan Hidup. 2012. Peraturan Menteri Negara Lingkungan Hidup Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2012. Berita Negara No.804, 2012

Keputusan Kepala Badan, Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 033/H/KR/2022 Tentang Perubahan atas Keputusan Kepala Badan, Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 008/H/KR/2022 Tentang Capaian pembelajaran pada Pendidikan Anak usia Dini, Jenjang Pendidikan Dasar dan Jenjang Pendidikan Menengah pada Kurikulum Merdeka.

Motarjemi, Yasmine & Lelieveld, Huub. 2014. *Food Safety Management*. USA: elsevier

Myhrvold N, Young C dan Bilet M. 2011. *Modernist Cuisine: History and Fundamentals*. Washington: The Cooking Lab

Pamungkas, Oktofa Setia. 2016. *Bahaya Paparan Pestisida Terhadap Kesehatan Manusia.* Bioedukasi Vol. XIV No.1 April 2016

Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor : PER.15/MEN/VIII/2008 Tentang Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan Di Tempat Kerja

Patel S, Solanki B, Mankad A. 2021. *Effect of Eco-Enzymes Prepared From Selected Organic Waste on Domestic Waste Water Treatment*. World Journal of Advanced Research and Reviews, 2021, 10(01), 323–333

Simanjuntak, Lisnawaty. 2013. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja* Kelas X. Direktorat Pembinaan SMK Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Sumiyati, Tuti. 2013. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1*. Jakarta: Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

________. 2013. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 2*. Jakarta: Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataan.

Wrangham, Richard. 2017. *Control of Fire in the Paleolithic Evaluating the Cooking Hypothesis*. Current Anthropology Volume 58, Supplement 16, August 2017.

Yulianingsih, Nengsih. 2017. *Self Help Emergency*. Yogyakarta: Rapha Publishing.

Daftar Referensi Online

Anonim. 2019. *Kenali Jenis Pengawet Makanan yang Berbahaya*. Diunduh dari *https://www.alodokter.com/kenali-jenis-pengawet-makanan-yang-berbahaya*, tanggal 5 Mei 2021

Badan Penanggulangan Bencana Daerah DIY. 2018. *Penanganan Pertama Luka Bakar Secara Tepat.* Diunduh dari *http://www.bpbd.jogjaprov.go.id/berita/penanganan-pertama-luka-bakar-secara-tepat-1*, tanggal 2 Juni 2021

BC Cook Articulation Committee. 2015. *Food Safety, Sanitation, and Personal Hygiene.* Victoria, B.C.: BC Campus. Diunduh dari *https://opentextbc.ca/foodsafety/*, tanggal 2 Juni 2021.

BPOM. 2006. *Racun Alami pada Tanaman Pangan. https://www.pom.go.id/new/view/more/berita/157/RACUN-ALAMI-PADA-TANAMAN-PANGAN.html*, diakses tanggal 5 Juli 2022

Britannica, T. Editors of Encyclopaedia (tahun tidak diketahui). *Café. Encyclopedia Britannica.* Diunduh dari *https://www.britannica.com/topic/cafe-eating-and-drinking-establishment*, tanggal 5 Mei 2021.

Cavemen, Ida. 2014. *Advantages of Cooked Food.* Diunduh dari *http://www.cavemenworld.com/eat/advantages-of-cooked-food/*, tanggal 24 Mei 2021.

Did you know homes. 2021. *History of Cooking*. Diunduh dari *https://didyouknowhomes.com/history-of-cooking/*, tanggal 26 April 2021

ECPI University. 2022. *Good Things about Being a Chef*: 10 Benefits to this Profession. Diunduh dari *https://www.ecpi.edu/blog/good-things-about-being-a-chef-10-benefits-to-this-profession* tanggal 21 Mei 2022

FAO. 1997. *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) System and Guidelines For Its Application. Diunduh dari *https://www.fao.org/3/y1579e/y1579e03.htm*, tanggal 23 Mei 2021.

FAO dan WHO. 2020. *General Principles of Food Hygiene* CXC 1-1969. Diunduh dari *http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf*, tanggal 23 Mei 2021.

FDA. 2017. HACCP *Principles & Application Guidelines.* Diunduh dari *https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines#app-b*, tanggal 23 Mei 2021

Food Safety and Inspection Service USDA. 2008. *Kitchen Companion* : Your Safe Food Handbook. Food Safety and Inspection Service USDA Diunduh dari *https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2020-12/Kitchen-Companion.pdf.S. Department of Agriculture,* tanggal 23 Mei 2021.

Food Safety Information Council Australia (tahun tidak diketahui). *Food Safety Tips*. Diunduh dari *https://foodsafety.asn.au/food-safety-tips/*, tanggal 23 Mei 2021.

HC Indonesia Editor . 2019. *Food Stylist – Profesi yang Menggiurkan di Bidang Kuliner*. Diunduh dari *https://www.hotcourses.co.id/study-abroad-info/subject-info/food-stylist-profesi-yang-menggiurkan-di-bidang-kuliner/*, tanggal 24 Mei 2021

Indonesian Chef Association. 2019. *6 Keuntungan Menjadi Chef*. Diunduh dari *https://indonesianchefassociation.com/article/content/6-keuntungan-menjadi-chef-2019-07-23-11-44-41*, tanggal 5 Mei 2021

Jones, G. Stephen. 2012. *Sous Chef Career*. Diunduh dari *https://www.reluctantgourmet.com/sous-chef-career/*, tanggal 25 Mei 2021

Kamus Besar Bahasa Indonesia Daring. (2016). *Emulsi.* Diunduh dari *https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/emulsi*, tanggal 25 Mei 2022

_________. 2016. *Kuliner*. Diunduh dari *https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/kuliner,* tanggal 25 Mei 2021

_________. 2016. *Sanitasi*. Diunduh dari *https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/sanitasi,* tanggal 5 Mei 2021

_________. 2016.*Suspensi.* Diunduh dari *https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/suspensi,* tanggal 25 Mei 2022

_________. 2016. *Higiene*. Diunduh dari *https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/higiene*, tanggal 5 Mei 2021

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. 2020. *Kuliner*. Diunduh dari *https://kemenparekraf.go.id/layanan/Subsektor-Ekonomi-Kreatif/Kuliner,* tanggal 5 Mei 2021

Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan. (tahun tidak diketahui). *Dispersi*. Diunduh dari *https://sumber.belajar.kemdikbud.go.id/#!/Package/Home/Complete/deb1399b139e417aa690cdf33ccc3571*, tanggal 25 Mei 2021

Mulyana, Radi Muharris. (tahun tidak diketahui). *Pertolongan Pertama Pada Patah Tulang*. Diunduh dari *https://indonesia-orthopaedic.org/news-detail/pertolongan-pertama-pada-patah-tulang*, tanggal 25 Mei 2022

Myhrvold, N. (tahun tidak diketahui). *Cooking*. Encyclopedia Britannica. *https://www.britannica.com/topic/cooking*, diunduh tanggal 5 Mei 2021

Myhrvold, N. dan This, Hervé (tahun tidak diketahui). *Molecular gastronomy*. Encyclopedia Britannica. *https://www.britannica.com/topic/molecular-gastronomy*, diunduh tanggal 5 Mei 2021

Oli dan Gina. 2013. *History of Cooking. https://allthatcooking.com/history-of-cooking/*, diunduh tanggal 5 Mei 2021

US Food and Drugs Administration. 2017. *HACCP Principles & Application Guidelines. https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines*, diunduh tanggal 22 Mei 2021

Walley, Paul. 2017. *Reading: Introduction to Operations Management*. Milton keynes: Open University. *https://www.open.edu/openlearn/ocw/pluginfile.php/973112/mod_resource/content/9/Reading%20Introduction%20to%20operations%20management.pdf* diunduh tanggal 22 Mei 2021

Webstaurant Store. 2018. *Different Types of Chefs. https://www.webstaurantstore.com/article/359/types-of-chefs.html*, diunduh tanggal 5 Mei 2021

Wiliam Angliss Institute of TAFE. 2012. *Apply Standard Safety Procedures For Handling Foodstuffs*. Association of Southeast Asian Nations (ASEAN). *https://s3-ap-southeast-1.amazonaws.com/atprs/directories/documents/toolboxes/Apply%20standard%20safety%20procedures%20for%20handling%20foodstuff/TM%20Apply%20safety%20proc%20handling%20food%20FN%20020114.pdf*, diunduh tanggal 26 Mei 2021

________. 2012. *Clean and Maintain Kitchen Equipment and Utensils*. Association of Southeast Asian Nations (ASEAN). *https://s3-ap-southeast-1.amazonaws.com/atprs/directories/documents/toolboxes/Clean%20and%20maintain%20kitchen%20equipment%20and%20utensils/TM%20Clean%20and%20maintain%20kitchen%20equip%20and%20utensils%20FN%20140114.pdf*, diunduh tanggal 26 Mei 2021

________. 2012. Communicate On The Telephone. *Association of Southeast Asian Nations (ASEAN), https://s3-ap-southeast-1.amazonaws.com/atprs/directories/documents/toolboxes/Communicate%20On%20The%20Telephone/TM%20Communicate%20on%20the%20telephone%20310812.pdf*, diunduh tanggal 26 Mei 2021

________. 2012. *Comply With Workplace Hygiene Procedures Trainee Manual.* Association of Southeast Asian Nations (ASEAN). *https://s3-ap-southeast-1.amazonaws.com/atprs/directories/documents/toolboxes/Comply%20With%20Workplace%20Hygiene%20Procedures/TM%20Comply%20with%20workplace%20hygiene%20Proc%20310812.pdf*, diunduh tanggal 26 Mei 2021

________. 2012. *Implement Occupational Health And Safety Procedures*. Association of Southeast Asian Nations (ASEAN). *https://s3-ap-southeast-1.amazonaws.com/atprs/directories/documents/toolboxes/Implement%20Occupational%20Health%20&%20Safety%20Procedures/TM%20Implement%20OHS%20procedures%20310812.pdf*, diunduh tanggal 26 Mei 2021

________. 2012. *Perform Basic First Aid Procedures*. Association of Southeast Asian Nations (ASEAN). *https://s3-ap-southeast-1.amazonaws.com/atprs/directories/documents/toolboxes/Perform%20Basic%20First%20Aid%20Procedures/TM%20Perform%20basic%20first%20aid%20proc%20310812.pdf*, diunduh tanggal 26 Mei 2021

________. 2012. *Work Effectively With Customers And Colleagues*. Association of Southeast Asian Nations (ASEAN). *https://s3-ap-southeast-1.amazonaws.com/atprs/directories/documents/toolboxes/Work%20Effectively%20With%20Customer%20and%20Collegues/TM%20Work%20effectively%20with%20cust%20and%20colleagues%20310812.pdf*, diunduh tanggal 26 Mei 2021

________. 2012. *Work In A Socially Diverse Environment*. Association of Southeast Asian Nations (ASEAN). *https://s3-ap-southeast-1.amazonaws.com/atprs/directories/documents/toolboxes/Work%20In%20A%20Socially%20Diverse%20Environment/TM%20Work%20in%20a%20socially%20diverse%20environment%20310812.pd*f, diunduh tanggal 26 Mei 2021

World Health Organization. 2009. *How to hand Wash*? *https://www.who.int/docs/default-source/patient-safety/how-to-handwash-poster.pdf?sfvrsn=7004a09d_2*, diunduh tanggal 5 Juli 2022

________. 2008. Foodborne disease outbreaks: *Guidelines for investigation and control. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43771/9789241547222_eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y*, diunduh tanggal 5 Juli 2022

Kredit Gambar

Gambar 1.1
Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 1.2
4045 - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/blue-mountains-famous-tourism-scenerylijiang_1251104.htm*, diunduh tanggal 29 Juni 2022
Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 1.4
Zukamilov - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/turkish-cuisine-assorted-different-meat-on-the-grill-lambchicken-pork-with-grilled-vegetables-serving-dishes-in-restaurant-on-whiteplate_11066537.htm*, diunduh tanggal 27 Juni 2022

Gambar 1.5
Freepic.diller - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/decorated-wedding-hall-with-candles-round-tables-andcenterpieces_6448872.ht*, diunduh tanggal 25 Juni 2022

Gambar 1.6
Aksakalko - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/interior-of-restaurant-modern-design-in-few-colorsorange-and-blue_10315061.htm*, diunduh tanggal 28 Juni 2022

Gambar 1.7
Wirestock - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/hamburgers-with-fries-in-cup-and-sauce-on-woodentray_7841771.htm*, diunduh tanggal 25 Juni 2022

Gambar 1.8
Freestockcenter - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/japanese-restaurant-prepared-fordinner_1015355.htm*, diunduh tanggal 27 Juni 2022

Gambar 1.9
Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 1.10
Aleksandarmalivuk - Freepik.com, *https://www.freepik.com/premium-photo/bakery-shop-interior-view-shelves-full-with-freshly-baked-bread-bagels-muffin-cookies_28585532.htm*, diunduh tanggal 29 Juni 2022

Gambar 1.11
Pholigo - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/prepared-dish-or-food-at-the-restaurant-in-the-plastic-boxfor-delivery-to-home-online-ordering-take-away-con*, diunduh tanggal 25 Juni 2022

Gambar 1.12

Odua - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/street-food-stall-concept-mockup_9170989.htm*, diunduh tanggal 29 Juni 2022
Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 2.1

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 2.2

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 2.3

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 2.4

Goffkein - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/using-the-microwave-oven-to-heat-food-heating-plasticcontainer-with-broccoli-and-buckwheat-in-the-microwave_7033460.htm*, diunduh tanggal 30 Juni 2022

Gambar 2.6

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 2.7

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 2.8

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 2.9

Vimilkvimin - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/diced-soft-cheese-with-blue-mold-delicious-snack-withradish-carrot-and-yellow-jelly-caviar-on-plate_28098509.htm*, diunduh tanggal 28 Juni 2022
Freestockcenter - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/fried-rice-with-spicy-tomyum-sauce-and-squids-dishthaifood-fusion-style_27364302.htm*, diunduh tanggal 28 Juni 2022

Gambar 3.1

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 3.2

Volodymyr-T - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/roasted-stuffed-fish_22120457.htm*, diunduh tanggal 26 Juni 2022

Gambar 3.3

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 3.4

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022
88Cojocari.dragos - Freepik.com, https://www.freepik.com/free-vector/cut-out-of-half-beef-chunks-fresh-hung-and-arranged-inrow-in-large-fridge-in-the-fridge-meat-industry_9671156.htm, diunduh tanggal 06 Jul 2022

Gambar 3.5

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 3.7

Drobotdean - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/close-up-of-video-camera-filming-young-smiling-maleblogger_6874842.htm*, diunduh tanggal 25 Juni 2022

Gambar 3.8

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 3.9

Nurul Hasbiana (2022), *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 3.10

Faizaminudin - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/beautiful-asian-waitress-and-cool-handsome-guy-at-theangkringan-container-booth_18369914.htm*, diunduh tanggal 25 Juni 2022

Gambar 4.1

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 4.2

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 5.1

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 5.2

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 5.3

User22777291 - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/large-amounts-of-white-and-green-mold-are-visible-onthe-pieces-of-bread_21829017.htm*, diunduh tanggal 17 Juni 2022

Gambar 5.4

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 5.5
Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 5.7
Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 5.8
Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 5.9
Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 5.10
Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 5. 11
Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 6.1
Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 6.2a
Rutchapong - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/feather-cleaning-on-isolated-whitebackground_28223323.htm,* diunduh tanggal 26 Juni 2022

Gambar 6.2b
Natali_Ploskaya - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/pink-rag-for-cleaning-window-isolated-on-whitebackground_227666,* diunduh tanggal 26 Juni 2022

Gambar 6.2c
Topntp26 - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/dust-pan-and-broom_1248440.htm,* diunduh tanggal 26 Juni 2022

Gambar 6.2d
Pixel-Shot.com - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/mop-plastic-bucket-and-rubber-gloves-isolated-onwhite_26149928.htm,* diunduh tanggal 26 Juni 2022

Gambar 6.2e
Thammasak_18. - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/heavy-duty-cleaning-scourer-pad_26929499.htm,* diunduh tanggal 26 Juni 2022

Gambar 6.2f

Onlyyouqj - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/housewives-are-cleaning-the-kitchen-to-removeoil_21221407.htm,* diunduh tanggal 26 Juni 2022

Gambar 6.3

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 6.4

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 6.5

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 6.6

Freepik - Freepik.com, *https://www.freepik.com/free-vector/room-interior-design_13195285.htm,* diunduh tanggal 26 Juni 2022

Gambar 6.7

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 6.8

Dwi Lestari, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 7.1

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 7.2

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 7.4

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 7.5

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Gambar 7.6

Nurul Hasbiana, *https://drive.google.com/drive/folders/17E_dSBacKFoUP4L1jtat8GLjrltJA-qb*, diunduh tanggal 09 Juni 2022

Indeks

Profil Pelaku Perbukuan

Nurul Hasbiana

Penulis

Kontak

E-mail:
nurul_hasbiana@yahoo.com

Instansi:
SMK Negeri 1 Kalasan

Alamat Instansi:
Randugunting,
Tamanmartani,
Kalasan, Sleman,
DI Yogyakarta

Bidang Keahlian

Pariwisata–Kuliner

Riwayat Pekerjaan/Profesi

2012–sekarang: Guru Tata Boga di SMK Negeri 1 Kalasan

Judul Buku dan Tahun Terbit

1. Pengetahuan Bahan Makanan untuk Kelas X Program Keahlian Kuliner (2018).
2. Antologi kisah Wardah *Inspiring Teacher*: Memberi Inspirasi Untuk Negeri (2020).

Prahashinta Dewie

Penelaah

Kontak

E-mail:
read.shinta57@gmail.com

Instansi:
SMKN 57 Jakarta

Alamat Instansi:
Jl. Taman Margasatwa no.38B
Pejaten Pasar Minggu
Jakarta Selatan.

Bidang Keahlian

Tata Boga

Riwayat Pekerjaan/Profesi

Guru Tata Boga

Riwayat Pendidikan

1. IKIP JAKARTA
2. UHAMKA

Aan Nurhasanah

Penelaah

Kontak

E-mail:
aan_4567@yahoo.co.id

Instansi:
Indonesia Pastry Alliance

Alamat Instansi:
Jln Anggrek Ungu H2 B, BSD Tangerang

Bidang Keahlian

Tata Boga

Riwayat Pekerjaan/Profesi

1. 2014–sekarang: Dosen bidang Tata Boga
2. 2013–2015: *Executive Pastry Chef* Sheraton Bandara
3. 2007–2013: *Executive Pastry Chef* Ritz Carlton Jakarta Pacific Place

Riwayat Pendidikan

1. S2: Magister Manajemen (2020)
2. S1: Sarjana Pendidikan Tata Boga (1993)

Rahmat Kusnedi

Penelaah

Kontak

E-mail:
rkusnedi@yahoo.com

Instansi:
Pradita University

Alamat Instansi:
Scientia Business Park
Tower I
Jl Boulevard Gading
Serpong Blok O/1
Tangerang 15810 - Banten

Bidang Keahlian

Tata Boga/Culinary Arts

Riwayat Pekerjaan/Profesi

1. 2018–sekarang: Ketua Program Studi Culinary Art Pradita University
2. 2018–Sekarang: *Managing* Direktur PT Dwi Mitra Patiseri Sejahtera
3. 2015–2018: *Managing* Direktur PT Catur Mitra Kulina
4. 2013–2015: *Genderal Manager* PT Dunia Makmur Jaya
5. 2011–2013: *Executive Pastry Chef* Hotel Borobudur Jakarta

Riwayat Pendidikan

1. Magister: Sekalah Tinggi Pariwisata Trisakti (2018)
2. Sarjana Terapan: Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti (2015)
3. Akademi Pariwisata Sahid (1996)

Dana Rizki Nur Adnan

Ilustrator Cover Depan

Kontak

E-mail:
dananuradnan@gmail.com

Instansi:
giattt.com

Alamat Instansi:
Perum Puri Randusari E13
Prambanan, Klaten

Bidang Keahlian

- Visual Art

Riwayat Pekerjaan/Profesi

2018–Sekarang: Owner Studio Giattt

Riwayat Pendidikan

1. Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Pascasarjana UNY (2012-2018)
2. Pendidikan Teknik Permesinan UNY (2006-2011)

Judul Buku dan Tahun Terbit

1. Ilustrator buku The Strategy Journey by Julie Choo (2020)
2. Ilustrator buku Ape Mind, Old Mind, New Mind by John W (2018)
3. Ilustrator buku American Sign Language by Vicky Allen (2017)

Arief Firdaus

Ilustrator Isi

Kontak

E-mail:
aipirdoz@gmail.com

Instansi:
Visualizer & Graphic Designer

Alamat Instansi:
Pekayon Jaya, Bekasi Selatan

Instagram:
aipirdoz,

Behance:
Arief Al Firdausy

Bidang Keahlian

Art Director, Graphic Designer, Visualizer

Riwayat Pekerjaan/Profesi

1. 2017–sekarang: Visualizer & Graphic Designer, Freelance
2. 2015–2017: Art Director, AMP TGF Lemonade
3. 2014: Art Director, DDB Jakarta
4. 2012–2014: Jr. Art Director, PT Dwisapta Pratama

Judul Buku dan Tahun Terbit

1. Buku “Bimbim Tidak Mau Mandi”, Juara Lomba Konten Kanal PAUD, Iwok Abqary (2019)
2. Buku “Aku Anak Indonesia, Aku Suka Makan Ikan”, HIMPAUDI, Prof. Netty Herawati & Reni Nurlela (2019)
3. Komik “Jagoan Sungai”, Juara Lomba GLN Komik Pembelajaran SD, Kemdikbud, Iwok Abqary (2019)
4. Komik Rabies, Subdit Zoonosis, Kemenkes (2020)
5. Tim Supervisor Buku Pelajaran Sekolah Kurikulum 2021, Puskurbuk, Kemdikbud, (2020-2021)
6. Buku Panduan Guru “Pendidikan Khusus Bagi Peserta Didik dengan Hambatan Intelektual”, Pusbuk, Kemdikbudristek (2022)
7. Buku Siswa & Buku Guru “Bahasa Indonesia Tingkat Lanjut” Kelas XI dan XII, Pusbuk, Kemdikbudristek (2022)
8. Buku Antologi Praktik Baik PAUD From Home, HIMPAUDI (2022)

Imtam Rus Ernawati

Editor

Kontak

E-mail:
imtamrew@gmail.com

Alamat Instansi:
Jalan Ki Hajar Dewantara, Klaten 57438

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar

S1 : Fakultas Ilmu Budaya/Jurusan Sejarah/ Universitas Gadjah Mada Yogyakarta (1991)

Bidang Keahlian

Editorial dan Penerbitan

Riwayat Pekerjaan/Profesi

1. 2015–sekarang: GM Production PT Penerbit Intan Pariwara
2. 2018–sekarang: Asesor Kompetensi pada LSP Penulis dan Editor Profesional

Judul Buku dan Tahun Terbit

1. Buku Panduan Guru Pendidikan Khusus bagi Peserta Didik Disabilitas Netra Disertai Hambatan Intelektual, Kemendikbudristek (2022)
2. Buku Panduan Guru Prakarya dan Kewirausahaan: Rekayasa SMA/MA Kelas X, Kemendikbudristek (2022)
3. Buku Panduan Guru Prakarya: Rekayasa SMP/MTs Kelas VII, Kemendikbudristek (2022)
4. Sosiologi SMA Kelas XI. Kemendikbudristek (2022)
5. Buku Panduan Guru Sosiologi SMA Kelas XI. Kemendikbudristek (2022)
6. Buku Siswa Sejarah Indonesia Kelas XII. Kemendikbud (2017)
7. Buku Guru Sejarah Indonesia Kelas XII. Kemendikbud (2017)

Meylina

Editor

Kontak

E-mail:
mey2lina@gmail.com

Alamat Instansi:
Jl. R.S. Fatmawati Gedung D Komplek Kemdibudristek, Cipete, Jakarta

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar

S2 : Fakultas Psikologi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta (2018)

S1: PG PAUD, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta (2010)

Bidang Keahlian

Pendidikan Anak Usia Dini

Riwayat Pekerjaan/Profesi

1. 2021 – sekarang: Staf Pusat Perbukuan, Kemdikbudristek, Jakarta
2. 2010 – 2021: Staf Direktorat Pendidikan Anak Usia Dini, Kemdikbudristek, Jakarta
3. 2007 – 2009: Guru kelas 1 SD Islam Al Azhar Kelapa Gading, Jakarta
4. 2006 – 2007: Guru TK Permata Ibu, Jakarta
5. 2005 – 2006: Guru PAUD Yarsi, Jakarta
6. 2003 – 2004: Sekretaris Direktur PT. Daya Eximindo Perdana, Jakarta

Judul Buku dan Tahun Terbit

1. Buku Panduan Guru Pendidikan Khusus bagi Peserta Didik Disabilitas Netra Disertai Hambatan Intelektual, Kemendikbudristek (2022)
2. Sosiologi SMA Kelas XI, Kemendikbudristek (2022)
3. Buku Panduan Guru Sosiologi SMA Kelas XI, Kemendikbudristek (2022)

Hasbi Yusuf

Desainer

Kontak

E-mail:
abi.yusuf09@gmail.com

Bidang Keahlian

Desainer

Riwayat Pekerjaan

1. Desainer & Ilustrator RSL Award
2. Desainer & Ilustrator SD Menara St. Martinus Makasar

Judul Buku dan Tahun Terbit

1. Pianika Method (2018)
2. Syllabus Trumpet (2018)
3. Syllabus Mellophone (2018)
4. Syllabus Baritone (2018)
5. Syllabus Snare Drum (2018)
6. Syllabus Keyboard Percussion (2018)
7. Syllabus Drill Design (2018)
8. Syllabus Colour Guard (2018)
9. Buku Panduan Guru Seni Musik untuk SMP Kelas VII (2020)
10. Buku Panduan Guru Seni Musik untuk SD Kelas IV (2021)
11. Buku Panduan Guru Seni Musik untuk SMP Kelas VIII (2021)
12. Buku Guru Matematika Tingkat Lanjut SMA Kelas XII (2021)
13. Matematika Tingkat Lanjut SMA Kelas XII (2021)
14. Buku Guru Geografi SMA Kelas XI (2021)
15. Geografi SMA Kelas XI (2021)